



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ KÖFTELİ YAHNİ

1 su bardağı yeşil mercimek

2 adet soğan

2 diş sarımsak

1 orba kaşığı salça

1 tatlı kaşığı tuz

1 orba kaşığı tereyağı

Köfte için:

300 gr köfte

1 ay kaşığı karabiber

1 ay kaşığı toz biber

1 ay kaşığı kimyon

1 ay kaşığı tuz

Mercimek akşamdan ıslatılır, ertesi gün şekli bozulmadan haşlanır ve suyu süzölür. Köfte malzemesi bir araya getirilir. Bir kaç dakika yorulur. Fındık büyüklüğünde köfte yapılır. Soğanlar yarım daire şeklinde doğranır, sarımsaklar ince kıyılır ve tencereye atılır. Üzerine tereyağı katılır ve biraz kavrulur. Köfteler eklenir, 5 dakika kadar tencere sallanarak pişirilir. Sala, tuz ve 1 su bardağı su ilave edilir. En son mercimek ilave edilir, kapak kapatılır. 20 dakika kadar pişirilir.