



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MERCİMEKLİ KUZU KÖFTE (FRANSA)

600 g yağsız kuzu eti (buttan; bütün yağları alınıp, 2 bıçakla kıyma haline getirilmiş)
3 ekmek dilimi (kabukları alınıp, ıslatılarak ufalandıktan sonra, sıkılmış ve kurutulmuş)
2 çorba kaşığı kaşar (ya da Parmesan) peyniri rendesi
1 tatlı kaşığı biberiye
2 tatlı kaşığı natürel zeytinyağı
1 şalgam (doğranmış)
1 soğan (doğranmış)
2 havuç (kazınıp, doğranmış)
2 kereviz sapı (doğranmış)
250 g mantar (yıkayıp, kurulandıktan sonra, ince dilimlenmiş)
4 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1/2 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber
200 g yeşil mercimek
bir tutam tuz
75 cl. (1 su bardağı) tuzsuz tavuk suyu

Kıyma, ufalanmış ekmekiçi, kaşar (ya da Parmesan) peyniri rendesi ve biberiyeyi bir kâseye koyup, yoğurduktan sonra, bu harçla iki avucunuz arasında aynı büyüklükte 12 köfte yaparak, bir kenara bırakın. Zeytinyağını emaye bir tencereye koyup, tencereyi harlı ateşe oturtarak, yağı kızdırın. Yağ kızınca köfteleri koyup, her yanları altın sarısı bir renk alıncaya kadar (4 - 5 dakika) kızarttıktan sonra, köfteleri delikli kaşıkla bir tabağa çıkarın. Tencereye şalgam parçaları, soğanlar, havuç parçaları, kereviz sapı parçaları, mantar dilimleri, sarımsaklar ve pul kırmızıbiberi koyup, ateşi kısın ve sebzeleri sık sık karıştırarak 8 dakika pişirin. Ateşi açıp, yeşil mercimekler/tuz ve tavuk suyunu ekleyerek, karışımı birtaşım kaynatın. Kaynayınca köfteleri ekleyip, tencerenin kapağını kapatarak, ateşi kısın ve karışımı mercimekler iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 45 dakika) kısık ateşte pişirin. Tencereyi ateşten alıp, mercimekli köfteyi bir servis tabağına aktararak, servis yapın.