



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ PATATES KÖFTESİ

- 2 Adet Haşlanmış Patates
- 1 Su bardağı Kırmızı Mercimek
- 1 Çay bardağı İnce Bulgur
- 1 Adet Soğan
- 1 Çorba Kaşığı Biber Salçası
- 1 Paket Galeta Unu (Bulamak İçin)
- Garnitürü İçin:
- 5 Adet Domates
- 4 Adet Marul

Bulguru sıcak su ile ıslatıyoruz. Mercimeği küçük bir tencerede haşlıyoruz. Karıştırma kabının içine şişen bulgur, haşlanmış mercimek katıp haşladığımız patatesleri rendeliyoruz. Soğanları ince bir şekilde doğrayıp ekliyoruz. Salça, tuz ve zeytinyağını katıp iyice yoğuruyoruz. Köftemizden ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarlıyoruz. Yuvarladığımız köfteleri galeta ununa buluyoruz. Biraz sıvıyağ koyduğumuz teflon tavada köftelerimizi pişiriyoruz. Servis tabağına yıkanmış marulları diziyoruz. Pişmiş köfteleri marulların üzerine koyuyoruz. Üzerine doğranmış domatesleri koyup servis ediyoruz.