



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ YALANCI ÇİĞ KÖFTE

1 su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı bulgur
1 soğan
2 çorba kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
4 dal taze soğan
Maydanoz
Kimyon, tuz, karabiber

Kırmızı mercimeği ocakta kaynatın. Yumuşayınca içine bulgur ekleyip suyunu çekmesini sağlayın. Bulgur kabarınca yoğurup soğumaya bırakın. Rendelenmiş soğan, salça, tereyağı ve sıvı yağı karıştırıp tavada beş dakika kadar pişirin. Bu karışımı bulgurlu karışımın içine dökün. Kıyılmış maydanoz ile taze soğanı da koyup hepsini yoğurun, çiğ köfte gibi şekil verin. Servis tabağına dizin.