



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MERCİMEKLİ YAPMA

1/2 su bardağı kırmızı mercimek  
1/2 su bardağı ince bulgur  
1 adet soğan  
4 yemek kaşığı irmik  
2 yemek kaşığı un  
1 çay kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber  
Kızartma yağı

Mercimeğini bir güzel haşlayın. İnce bulgur ve irmiği karıştırın. Mercimeği iyice pişince irmik ve bulgur ile karıştırın, biraz soğumasını bekleyin, soğanı rendeleyin. Soğuyan mercimek karışımına , rendelenmiş soğan ve bulgur ve irmik karışımını da ekleyin. Unu da ilave edip, sonra tuz ve kırmızı biberi de içine atıp bir güzel yoğurun. Küçük topları yassı yassı şekiller verip bol yağda iyice kızartın ve sıcak servis yapın.