



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ MERCİMEK KÖFTESİ

Başkent Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi

Su 2 su bardağı
Kırmızı Mercimek 1 su bardağı
Patates 1 su bardağı
Kuru Soğan 1 adet büyük boy
Zeytinyağı 1 çay bardağı
Biber Salçası 1 yeme kaşığı
Maydanoz 1 demet
Kırmızıbiber 1 çay kaşığı
Kimyon 1 çay kaşığı
Taze Soğan 10 adet
Tuz 1 tatlı kaşığı

1. Mercimeği 2 su bardağı su ile haşlayın.
2. Bir tavada, ince kıyılmış soğanı, zeytinyağında hafif pembeleşinceye kadar kavurun. Salça ilave ettikten sonra ateşten alın.
3. Mercimek, haşlanmış patates ve kavrulmuş soğanı genişçe bir kaptaki karıştırın.
4. Kalan malzemeyi de, sebzeleri ince ince doğradıktan sonra ilave edin.
5. Daha sonra köfte şekli verin.

