



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ MERCİMEK KÖFTESİ

www.sefabdullahusta.com

2 su bardağı kırmızı mercimek
1 su bardağı köftelik bulgur
2 adet patates
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 adet kuru soğan
1 demet taze soğan
Yarım demet maydanoz
1 yemek kaşığı domates salçası
1 tatlı kaşığı biber salçası
Tuz
Kırmızı pul biber
Karabiber
Kimyon

Kırmızı mercimeği yıkayıp, haşlayacağınız tencereye koyun. Soymuş olduğunuz 2 patatesi mercimeğin olduğu tencereye rendeleyin. Üzerini kapatacak kadar su ilave edip, kısık ateşte haşlayın. Yumuşayınca ateşten alın ve köftelik bulguru ilave edin. Suyunu çekene kadar kapalı tutun. Sonra bir tepsiye bu karışımı boşaltın. Diğer tarafta kuru soğanı yağda kavurun ve salçasını tuzunu baharatını ilave edip malzemeye ekleyip iyice karıştırın. En son kıymış olduğunuz maydanoz ve taze soğanı ekleyin ve harmanlayın. Elinizle iyice yoğurun ve dilediğiniz şekli verip, servis tabağına alın.

