



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YEŞİL MERCİMEK KÖFTESİ (MALATYA)

- 1 ay bardağı yeşil mercimek
- 2 ay bardađı ince bulgur
- 1 adet orta boy kuru sođan
- 1 orba kaşığı salça
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 3 adet taze sođan
- 1 demet maydanoz
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber

Yeşil mercimeğin üzerine 3 su bardağı su konur ve yumuşayana kadar haşlanır. Sonra aynı suyun üzerine bulgur katılır ve az ateşte 5 dakika pişirilir. Karışımın soğuması için tepsiye boşaltılır. Bu arada ince kıyılmış soğan yağda kavrulur, salça, pul biber ve tuz katılır. Bulgurlu karışımın üzerine eklenir. Yaklaşık 10 dakika kadar yoğrulur. Sonra ince kıyılmış soğan ve maydanoz eklenir. Kısa süre daha yoğurduktan sonra çiğ köfte gibi sıkılarak şekil verilir.

[ML® Mercimek Köftesi için tıklayın](#)

[ML® Yeşil Mercimek Köftesi için tıklayın](#)

[ML® Yeşil Mercimek Köftesi \(görsel\)](#)