



YEŞİL MERCİMEK KÖFTESİ

- 1,5 su bardağı yeşil mercimek
- 1 tane yumurta
- 1 tane soğan
- 3-4 diş sarımsak
- 2 dilim bayat ekmek
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1,5 yemek kaşığı margarin

Yeşil mercimek suda pişirilir. Suyu süzülür. Bir tepside mercimek, rendelenmiş soğan, ezilmiş sarımsak ve diğer malzemeler karıştırılıp köfte formu verilir. 180 dereceli fırında kızarana kadar pişirilir.

