



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK KÖFTESİ

<https://tafed.org.tr>

2 su bardağı yeşil mercimek
½ su bardağı ince bulgur
½ bağ maydanoz
1 fincan koruk suyu
2 tatlı kaşığı biber salçası
1 adet soğan
1 fincan zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Yeşil mercimekler ayıklanıp yıkanır.

Soğanlar zeytinyağında kavrulur ve mercimekler ilave edilerek kavurmaya devam edilir.

İçerisine salça eklenip 1-2 dk. daha kavurduktan sonra sıcak su ilave edilir.

Mercimekler yumuşadıktan sonra tuz, karabiber ve ince bulgur ilave edilerek ocaktan alınır.

Soğuduktan sonra doğranmış maydanoz ve koruk suyu da ilave edilerek servise sunulur.

