



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

YEŞİL MERCİMEK KÖFTESİ

2 su bardağı yeşil mercimek
6 çay bardağı ince bulgur
2 adet orta boy soğan
1 su bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı kimyon, tuz
1 demet taze soğan
1 demet kıyılmış maydanoz

Mercimeği 10 dakika haşlayın. Hafif sulu haldeyken ocaktan alın. Üzerine yıkanıp süzölmüş bulguru ekleyip, kapağı kapalı olarak şişinceye kadar bekletin. Diğer taraftan ince kıyılmış soğanı sıvıyağda pembeleşene kadar kavurun. Üzerine salça, ince kıyılmış taze soğan, maydanoz, kimyon ve tuz ekleyin. Birkaç dakika birlikte soteleyip, mercimekli bulgurun üzerine ekleyin. Köfte şekli vererek servis yapın.

