



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MERCİMEKLİ SULU KÖFTE

1 su bardağı yeşil mercimek
Yarım kg kıyma
1 adet kuru soğan
1 dilim bayat ekmek içi
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı salça
5 çorba kaşığı sıvıyağ
3 su bardağı su

Mercimek düdüklüde haşlanır ve suyu süzülür. Kıyma, rendelenmiş soğan, ekmek içi ve tuz yoğrulur. Sonra harçtan misket gibi köfteler yuvarlanır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. 200 derece fırında 20 dakika pişirilir. Başka bir tencerede salça ve sıvıyağ 2 dakika kavrulur. Üzerine sıcak su ve tuz eklenir. Kaynama noktasına gelince mercimek ve köfte ilave edilir. Birlikte 10 dakika pişirilir.

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

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