



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZERDEÇALLI MERCİMEK KÖFTESİ

1 su bardağı kırmızı mercimek
2 çorba kaşığı salça
1 çorba kaşığı toz zerdeçal
1 soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 su bardağı bulgur
4 adet taze soğan
Maydanoz
Kimyon, tuz, karabiber

Kırmızı mercimeği ocakta kaynatın. Yumuşayınca içine bulgur ekleyip suyunu çekmesini sağlayın. Bulgur kabarmaya başladığında soğumaya bırakın. Tavaya salça, rendelenmiş soğan, zerdeçal, tereyağı ve sıvı yağın karıştırıp 5 dakika kadar pişirin. Bu karışımı da bulgurlu karışımın içine dökün. Kiyılmış maydanoz ve taze soğanı da içine alıp hepsini yoğurup şekil verin. Servis tabağına dizin. Ilık ya da soğuk servis yapın.