

# MERCİMEKLİ KÖFTE | TAM TUTAN TARİFİM

## MALZEMELER

1 Su bardağı mercimek, 1 adet orta boy patates, 600 ml sıcak su, 2 su bardağı ince köftelik bulgur (esmer bulgurla yaptım, beyaz olsa da olur), Bir tutam maydanoz, Bir tutam tere otu, Birkaç dal yeşil soğan, 1 adet limonun suyu ( nar ekşisi de olabilir) [damak zevkinize göre ekşisini ayarlayabilirsiniz ben büyük limon kullandım],

## Salça Sosu İçin;

1 su bardağı sıvı yağ, 1 adet kuru soğan (orta boy), 1 yemek kaşığı dolu dolu biber salçası (domates salçası da karıştırabilirsiniz), 1 çay kaşığı pul biber (acı seviyorsanız bir tatlı kaşığı koyabilirsiniz), 1 tatlı kaşığı kuru nane, 1 çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı tuz (eğer salçanız tuzluysa dikkatli ekleyin ya da yoğururken ekleyin )

*Dikkat Yemek Var Youtube kanalımızda daha farklı tarifler ve bu tarifin diğer detaylarını bulabilirsiniz.*