



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CHANA MASALEDAR

[www.vzug.com](http://www.vzug.com)

2 çorba kaşığı ayçiçek yağı  
½ çay kaşığı çöreotu  
1 soğan, küp şeklinde doğranmış  
20 g zencefil, ince doğranmış  
3 diş sarımsak, ince doğranmış  
2 çay kaşığı Garam Masala  
2 çay kaşığı öğütülmüş kişniş  
4 çay kaşığı domates püresi  
170 g kırmızı mercimek  
2,5 dl su  
¾ çay kaşığı tuz  
¼ çay kaşığı kırmızı biber  
2 çay kaşığı misket limonu suyu

Ayçiçek yağı, çöreotu ve soğanı porselen kaba koyun. Porselen kabı ızgara telinin üzerinde soğuk fırına koyun ve pişirin.

Zencefil ve sarımsağı havanda dövün. Zencefil-sarımsak ezmesini, baharatları ve domates püresini ekleyin ve buğulamaya devam edin.

Mercimek ve suyu ekleyin, pişirmeye devam edin.

Piştirme sonrasında tuz, Arnavut biberi ve limon suyunu ekleyin.

