



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ YEŞİL MERCİMEK

### 4 Malzemeler

Yarım kilo kuşbaşı,  
2 su bardağı yeşil mercimek,  
3-4 adet kuru soğan,  
2-3 adet domates,  
1 tatlı kaşığı salça,  
2 çorba kaşığı margarin,  
5-6 su bardağı su, tuz

### Yapılışı

Yeşil mercimeği yıkayıp haşlayın, haşladıktan sonra suyunu süzün bir kenara bırakın. Tencereye eti ilave edip, margarini ve yemeklik doğranmış soğanı ilave ederek karıştırın. Mercimekli yemekte bol soğan mercimeğin tadını daha lezzetli yapacaktır. Orta hararetli ateşte soğanlar hafif sararıncaya veya et de kendi bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurun. Kabukları soyulmuş ve küp şeklinde doğranmış domatesi ve bir tatlı kaşığı salçayı ilave edip karıştırın. 5-6 su bardağı suyu ilave edip mercimekleri ilave edin. Orta hararetli ateşte, et ve mercimekler iyice yumuşayıncaya kadar pişirin, inmesine yakın tuzu atıp biraz daha kaynatın. Mercimeklerin suyu yüzeylerine inince, servis tabağına boşaltıp, sıcakken servis yapın.