



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MERCİMEKLİ PATE

2 su bardağı kırmızı mercimek  
2 soğan  
3 diş sarımsak  
1 su bardağı galeta unu  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
Yarım demet maydanoz  
1 yemek kaşığı margarin  
1 yumurta  
2 çay bardağı ceviz ya da fındık  
Tuz  
Karabiber

Mercimekleri suyunu çekene kadar pişirin. Geniş bir kaseye sanayağı mercimeği, ince kesilmiş soğan, sarımsak, galeta unu, kabartma tozunu, maydanozu, naneyi, tuz, karabiber, yumurtayı, cevizi , kaşar peynirini ekleyerek iyice karıştırın. Dikdörtgen bir fırın kalıbına yağlanır harç kalıba dökülüp kaşık yardımıyla düzeltilir. Üzerine alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derecede fırında 1 saat pişirin sıcak servis edin.

