



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANTILI MERCİMEK

- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 1 demet pazı sapı
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 su bardağı hazır mantı
- 1 ay bardağı yeşil mercimek
- 2 adet havuç
- 2 adet patates
- 8 bardak su
- Tuz
- Karabiber
- Nane
- 1 limon suyu
- 3 diş sarımsak

Sıvı yağı tencereye koyup üzerine kıyılmış pazı saplarını, küp doğranmış sebzeleri sarımsakları soğanı 5 dakika kadar kavurun. Üzerine suyu ekleyip kaynamaya bırakın. Kaynayınca haşlanmış nohut, mercimek ve mantıyı ekleyip 20 dakika kadar pişirin. Servis yapmadan önce 3 çorba kaşığı sıvı yağ ine nane ve baharatları ekleyip kızdırıp yemeğin üzerine dökün. Üzerine limon suyu ilave edip karıştırın. Sıcak olarak servis yapın.

