



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU YEŞİL MERCİMEK PİLAVI

2 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı yeşil mercimek
1 adet kuru soğan
2 adet havuç
1/2 demet maydanoz
2 adet kırmızı biber
4 su bardağı su
Tuz

Yeşil mercimekleri haşlayın.Havuçları rendeleyin.Kırmızı biberleri ve maydanozu doğrayın. 2 yemek kaşığı margarinde rendelenmiş kuru soğanı kavurun.İçine rendelenmiş havuç,doğranmış kırmızı biberi ve maydanozu koyup kavurmaya devam edin.Haşlanmış yeşil mercimeği, tuzunu ve suyunu ekledikten sonra pişmeye bırakın.pişince servis yapın.