



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU ZEYTİNYAĞLI YEŞİL MERCİMEK

1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet havuç
Domates Salçası
1 adet soğan
Zeytinyağı

Yeşil mercimekleri yumuşayıncaya kadar haşlayıp suyunu süzün.
Ardından tencereye minik minik doğradığınız soğanları ve 3-4 yemek kaşığı zeytinyağını ilave edip öldürün.
Minik minik doğradığınız havucu ilave edip 3-4 dk. da onu soteleyin.
Ardından yeşil mercimeğinizi, 2 yemek kaşığı salçayı ve 2 bardak sıcak suyunuzu ilave edip mercimekleri iyice yumuşayıncaya kadar pişirip tuzunu ilave edin.

