



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİMYONLU MERCİMEK

İdil Kartalkaya

1,5 ay bardağı sarı mercimek
1,5 çay bardağı yeşil mercimek
1 adet orta boy soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı kimyon
1 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı çekilmiş karabiber
Göz kararı su

Yeşil mercimeği yıkayın, kaynar suda 1-2 dakika haşlayıp, süzün.

Ardından mercimeği 4-5 çay bardağı su ile tekrar ateşe koyup, 15 dakika kadar pişirmeye devam edin.

Soğanı küçük küp doğrayın, tereyağı ile 2-3 dakika soteleyin.

Sarı mercimeği yıkayın, sotelenmiş soğan, sarı mercimek, üç çay bardağı sıcak su, tuz, karabiber ve kimyonu pişmekte olan yeşil mercimeğe ilave edin.

Tümünü birlikte orta ateşte 5-10 dakika pişirin. Sade veya kimyon ilave edilmiş süzme yoğurt ile servis yapın.

Not: Elma ve kırmızı biber ile de servis yapabilirsiniz.

