



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI MERCİMEK (HİNDİSTAN)

Malzeme

3 su bardağı su

4 yemek kaşığı Sana

1 su bardağı kırmızı mercimek

Yarım çay kaşığı zerdeçal

1 çay kaşığı kırmızı pul biber

1 adet kuru soğan

3 diş sarımsak

1 çay kaşığı zencefil

1 adet domates

2 yemek kaşığı krema

2 yemek kaşığı tane nane doğranmış veya 1 tatlı kaşığı kuru nane

1 tatlı kaşığı gram masala (muskat tarçın, kişniş, kimyon, tane karabiber, karanfil karışımı)

Tuz

Karabiber

Hazırlanışı

Kırmızı mercimeği bir süzgeç içinde iyice yıkayınız. Küçük bir tencereye koyup, üzerine zerdeçalı, tuzu, kırmızı pulbiberi ekleyip, haşlayınız.

Haşlandıktan sonra kalan fazla suyu süzünüz.

Kurusoğanı yemeklik doğrayınız. Sarımsakları kıyınız.

Domatesin kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkardıktan sonra küp küp doğrayınız.

Taze naneyi yıkayıp, kıyınız.

Yayvan bir tencerede 4 yemek kaşığı Sana'yı eritip, kızdırınız. İçine kurusoğanları ve sarımsakları ekleyip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Kavrulmuş soğanlardan 2 yemek kaşığı bir kaseye ayırınız.

Kalan kavrulmuş soğan-sarımsak karışımına haşlanmış baharatlı kırmızı mercimeği, doğranmış domatesi, gram masalayı, kıyılmış taze naneyi, zencefil koyup, kısık ateşte 10 dakika sote ediniz.

Ateşten indirmeden önce kremayı ilave edip karıştırınız.

Servis tabağına aldığınız kremalı mercimeğin üzerine, kaseye ayırdığınız sote soğanları serpip, garnetür olarak servis ediniz.