



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK PİLAKİSİ

<https://www.reisgida.com.tr>

350 gr yeşil mercimek (2 su bardağı)
2 orta boy soğan
3 diş sarımsak
1 orta boy havuç
1 adet patates
1 çorba kaşığı salça
3/4 çay bardağı sıvı yağ
5 su bardağı su
1/4 limon suyu
tuz, kuru nane

Mercimeği 3-4 su yıkayıp üzerine 5 su bardağı su ekleyerek akşamdan ıslatalım. Mercimekleri basınçlı bir tencereye suyuyla birlikte aktaralım. Ağır ateşte mercimekler hafifçe diri kalacak şekilde haşlayıp ateşten alalım. Tencereye sıvıyağı alıp küp doğranmış soğanı ve sarımsakları ve yuvarlak dilimlenmiş havucu ekleyip 3-4 dk kavuralım. Salçayı da ekleyip yarım dk daha kavuralım ve soğanlı sosu mercimeklerin bulunduğu tencereye alalım. Yarım dk daha kavuralım ve soğanlı sosu mercimeklerin bulunduğu tencereye alalım. Tuzunu ayarlayalım. Ağır ateşte mercimekler yumuşayana kadar pişirelim. Pilakiyi ateşten alarak soğutalım. Üzerine kuru nane serpeyim. Arzuya göre limon suyu ekleyerek servis yapalım.

