



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARPA ŞEHİRİYELİ MERCİMEK

- 1 ay fincanı mercimek
- 1 ay fincanı arpa şehriye
- 1 Tane Soğan
- 1 Yemek kaşığı biber salçası
- Bir miktar maydanoz
- 1 Tatlı kaşığı pul biber
- 2 kaşık margarin
- 2 Yemek kaşığı kıyma

Öncelikle mercimekleri ayıklayıp yıkayalım, küçük bir tencerede haşlanmaya bırakalım, haşlanan mercimekleri süzelim. Ayrı bir yerde yemeklik doğradığımız soğanları tencereye alalım, sıvıyağı ve kıymayı alalım kavuralım. Üzerine salcaıı ilave edelim birkaç dakika kavuralım, haşlanmış mercimekleri ilave edelim mercimeklerin üzerini örtecek kadar sıcak su ilave edelim yaklaşık 10 dakika kısık ateşte kaynatalım. Tuzunu ayarlayalım, şehriyeyi ilave edelim şehriyeler yumuşayana kadar pişirelim, ara sıra kontrol edelim, şayet suyu az gelirse sıcak su ilave edelim. Pişen yemeğimizi ocaktan alalım, üzerine ince kıyılmış maydanoz serpererek servise sunalım.