



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAKLİYAT TÜRLÜSÜ (BEYRUT LÜBNAN)

Yarım su bardağı haşlanmış nohut
Yarım su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
Yarım su bardağı haşlanmış börülce
Yarım su bardağı haşlanmış kuru fasulye
1 adet kuru soğan
2 adet domates
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı domates salçası
2 yemek kaşığı biber salçası
Yeteri kadar sıcak su
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Yarım demet maydanoz

Soğanı yemeklik doğrayıp sana margarin ile pembeleşinceye kadar kavurun. Rendelenmiş domates, sarımsak ve salçaları ekleyerek birkaç dakika yüksek ateşte pişirin. Haşlanmış mercimek, börülce, nohut ve fasulyeleri ekleyip 2 dakika pişirin. Tuz, karabiber ve üzerini geçecek kadar sıcak su ekleyin. 30-35 dakika pişirip servis tabağına alın. Maydanoz ile süsleyerek sıcak ya da ılık servis yapın.