



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAŞEMELLİ KARA ŞİMŞEK

1 su bardağı yeşil mercimek
1 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 su bardağı su
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Başemel için:
2 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı un
1 fiske tuz

Çok ince kıyılan soğan tencereye atılır ve sıvıyağ eklenir, pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine salça, tuz ve yıkanmış mercimek ilave edilir. Biraz kavurduktan sonra sıcak su katılır, kapak kapatılır ve mercimek yumuşayana kadar pişirilir. Bu arada başemel sos hazırlanır. Un ve tereyağı kavrulur, süt katılır, tuz serpilir ve muhallebi gibi olana kadar pişirilir. Mercimek bir fırın kabına aktarılır. Üzerine başemel sos gezdirilir. 180 derece fırında hafif kızarana kadar pişirilir.