



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BATIRMALIK MERCİMEK

Yarım su bardağı yeşil mercimek
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı köri
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber ve toz kırmızı biber
Yarım çay kaşığı karabiber (isteğe bağlı)
Kişniş yaprağı (süslemek için)

Yarım bardak mercimeği yaklaşık 2 su bardağı suda haşlayın.

Mercimekler kabuklarından ayrılmaya başlayıp, yumuşadığında içine 1 tatlı kaşığı köri, 1 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı toz kırmızı biber, yarım çay kaşığı karabiber ekleyin ve karıştırın.

El blenderiniz ile kabaca ezin, hafif sulu, hafif taneli bir yemek olacak. Eğer size çok susuz gelirse biraz sıcak su ekleyebilirsiniz.

Batırmalık mercimeğiniz hazır, ister mis gibi bir ekmek, ister incecik bir lavaşı batırarak tadına varabilirsiniz.

