



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEMENLİ KARA ŞİMŞEK

- 2 su bardağı yeşil mercimek
- 1 çorba kaşığı pastırma çemeni
- 1 adet kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 dolu çorba kaşığı tereyağı

Mercimek yumuşayana kadar haşlanır ve suyu süzülür. Soğan rondodan geçirilir, tencereye atılır, şeffaflaşana kadar kavrulur. Salça ve çemen ilave edilir. Bir kaç dakika kavurduktan sonra yeşil mercimek katılır, tuz serpilir. Son olarak 1,5 su bardağı kadar sıcak su katılır. Kapak kapatılır, orta ateşte 20 dakika pişirilir.