



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇEMENLİ YEŞİL MERCİMEK

- 1 kase yeşil mercimek
- 1 adet kuru soğan
- 1 çorba kaşığı pastırma çemeni
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 çay bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz

Mercimek haşlanır ve suyu süzülür. Soğan ince ince doğranır, tencereye atılır, tereyağı ve sıvıyağ eklenir, şeffaflaşana kadar kavrulur. Tuz ve çemen ilave edilir. Bir kaç dakika sonra mercimek katılır. Son olarak sıcak su konur. Kapak kapatılır. 10 dakika sonra ateşten alınır.