



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇILGIN DOMATESLİ MERCİMEK

2 adet pırasa
4 adet domates
6 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
Mercimek için:
5 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
300 gr yeşil mercimek
1 tutam maydanoz
3 yemek kaşığı limon suyu

Pırasaları ince ince kıyın. Derin teflon tavada ya da yayvan pilav tenceresinde 3 yemek kaşığı sıvı yağı ısıtın. Kıyılmış pırasaları ilave edip üzerlerine tuz, karabiber serpip orta ateşte altın sarısı renk alana kadar kavurun ve servis tabağına alın. Kalan sıvı yağı bir tavaya alın ve geniş halkalar halinde kesilmiş domatesleri kızartın. Bir tencereye mercimekleri koyup üzerlerini kapatacak kadar sıcak suyu ekleyip yaklaşık 30 dakika mercimekler yumuşayınca kadar pişirin ve servis tabağına alın. İnce kıyılmış sarımsakları 3 yemek kaşığı sıvıyağda kavurup mercimeklerin üzerine dökün ve karıştırın. Maydanozları ince ince kıyıp limon suyu, tuz, karabiber, zeytinyağı ile birlikte mercimeklerin üzerine döküp karıştırın. Domates ve pırasa ile süsleyip servis yapın.
