



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAAL (PAKİSTAN)

Kırmızı mercimek 1 su bardağı
Su 3 su bardağı
Acı kırmızı biber (taze çekilmiş) 1 tatlı kaşığı
Tuz 1,5 tatlı kaşığı
Toz kişniş 1 yemek kaşığı

Tüm malzemeler bir tencereye konulup kaynatılır.
Kaynadıktan sonra ateş kısılır ve mercimek eriyip koyu bir kıvam alana kadar pişirilir.
Üzerine tarka dökülerek servis yapılır.

Not: Tarka; 2 yemek kaşığı zeytinyağı, 1 tatlı kaşığı taze kimyon, 4 diş sarımsak, ince ince doğranmış bir küçük kuru soğan, 5 adet küçük kırmızı acı biber bir tavaya konulur. Soğanlar kahverengi rengini alıncaya kadar kavrulur.