



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ MERCİMEK

1 ay kaşığı karabiber
1 adet limon suyu
1 dal kekik
1 diş sarımsak
1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
0.2 Kg kereviz yaprağı
6 adet domates
1 adet ince kıyılmış soğan
1 ay kaşığı tuz
400 gr yeşil mercimek

Mercimekleri 12 saat soğuk suda bekletin. Bunları süzüp tuzlu kaynar suda 35 dakika haşlayın. Teflon bir tavada limon suyu ile birlikte kıyılmış soğanı, maydanozu, sarımsağı, ince ince kesilmiş kereviz dalını ve kekiğı koyup çevirin. Tuzunu biberini de ekleyip bunların üzerine mercimekleri ilave edin. Domatesleri kaynar suda 30 saniye tuttuktan sonra kabuklarını soyup, çekirdeklerini çıkartın ve dörde bölün. Bunları da diğler mercimeklere ekleyin. Tüm karışımı bir payreks kaba koyun ve 130 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Hemen servis yapın.