



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATESLİ MERCİMEK

Michael Montignac

400 GR YEŞİL MERCİMEK
1 SOĞAN KIYILMIŞ
1 ÇORBA KAŞIĞI KIYILMIŞ MAYDANOZ
1 DİŞ SARMİŞAK KIYILMIŞ
200 GR KEREVİZ DALI
1 LİMONUN SUYU
1 SAP KEKİK
6 DOMATES
TUZ
KARABİBER

Mercimekleri 12 saat soğuk suda bekletin. Bunları süzüp tuzlu kaynar suda 35 dakika haşlayın. Teflon bir tavada limon suyu ile birlikte kıyılmış soğanı, maydonozu, sarımsağı, ince ince kesilmiş kereviz dalını ve kekiği 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 diğer mercimeklere ekleyin. Tüm karışımı bir payreks kaba koyun ve 130 derece ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Hemen servis yapın.
