



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ VE SUCUKLU MERCİMEK

1 ay kaşığı kırmızıbiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 diř sarımsak
500 g yeřil mercimek
2 adet soęan
500 g domates
1 dal maydanoz
250 g AYTAÇ ÇERKEř SUCUK
Tuz

Mercimekleri bir gece soğuk suda bekletin ve sonra süzüp tekrar soğuk su içinde kısık ateşte 35 dakika pişirin. Bir tencerede zeytinyağında kıyılmış soğan ve ezilmiş sarımsakları sarartın. Kırmızıbiberi, soyulmuş ve çekirdekleri çıkartılıp dörde bölünmüş domatesleri, kıyılmış maydanozları katın. Tuzunu ilave edin hızlı hızlı karıştırın ve buna ince halkalar halinde kesilmiş AYTAÇ ÇERKEř SUCUK ları ekleyin. Süzülmüş mercimekleri de ekleyin ve 15 dakika kısık ateşte pişirin. Servis edin.

