DOMATESLİ VE SUCUKLU MERCİMEK

1 çay kaşığı kırmızıbiber
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak
500 gr yeşil mercimek
2 adet soğan
1 dal maydonoz
1 adet kaya tuzu
250 gr sucuk
Aldığı kadar tuz
500 gr domates

Mercimekleri bir gece soğuk suda bekletin ve sonra süzüp tekrar soğuk su içinde kısık ateşte 15 dakika pişirin. Sonra bunlara 1 tatlı kaşığı kaya tuzu ekleyip 30 dakika daha pişirin. Bir tencerede zeytinyağında kıyılmış soğan ve ezilmiş sarımsakları sarartın. Sonra bunlara kırmızıbiberi, soyulmuş ve çekirdekleri çıkartılıp dörde bölünmüş domatesleri, kıyılmış maydanozları katın. Tuzunu koyun hızlı hızlı karıştırın ve buna ince halkalar halinde kesilmiş sucukları katın. Süzülmüş mercimekleri de ekleyin ve 15 dakika kısık ateşte pişirin. Çok sıcak olmasına dikkat ederek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:61473 • adı:Domatesli ve Sucuklu Mercimek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:25.05.2024 - 04:10