



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 gr yeřil mercimek  
2 adet sođan  
1 dal maydanoz  
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. Süzülmüř mercimekleri de ekleyin ve 15 dakika kısık ateşte pişirin. Çok sıcak olmasına dikkat ederek servis yapın.