



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ VE SUCUKLU MERCİMEK

Michael Montignac

500 GR YEŞİL MERCİMEK
2 SOĞAN
1 DİŞ SARIMSAK
2 ÇORBA KAŞIĞI ZEYTİNYAĞI
250 GR CHORIZIO
1 TUTAM KIRMIZIBİBER
500 GR DOMATES
KIYILMIŞ MAYDANOZ
TUZ
KAYATUZU

Mercimekleri bir gece (12 saat) soğuk suda bekletin ve sonra süzüp tekrar soğuk su içinde kısık ateşte 15 dakika pişirin. Sonra bunlara bir tatlı kaşığı kayatuzu ekleyip 30 dakika daha pişirin.

Bir tencerede zeytinyağında kıyılmış soğan ve ezilmiş sarımsakları sarartın. Sonra bunlara kırmızı biberi, soyulmuş ve çekirdekleri çıkartılıp dörte bölünmüş domatesleri, kıyılmış maydanozları katın.

Tuzunu koyun hızlı hızlı karıştırın ve buna ince halkalar halinde kesilmiş sucukları katın. Süzölmüş mercimekleri de ekleyin ve 15 dakika kısık ateşte pişirin.

Çok sıcak olmasına dikkat ederek servis yapın.

Not: Chorizio: Bir çeşit baharatlı İspanyol sucuğu.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 28.12.2015