



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ YEŞİL MERCİMEK

400 gr yeşil mercimek
1 adet kuru soğan
6 adet domates
200 gr kereviz sapı
10 sap maydanoz
1 diş sarımsak
1 sap taze kekik
1 adet limon

Mercimekleri 1 gece suda bekletin. Ertesi sabah tuzlu suda 30 dakika kaynatın. Çelik tavada ince ince çentilmiş soğan, dövülmüş sarımsak, ince ince kesilmiş maydanoz, kereviz ve kekik saplarını limon suyu ile birlikte 5 dakika kadar çevirin. Üzerine tuz ve karabiber ekleyip, mercimekleri de koyun. Domateslerin kabuklarını çıkarıp dörde bölün ve bunu da üstüne ilave edin. Tüm karışımı bir fırın tepsisine ya da cam tabağa koyup, 130 derece fırında 20 dakika kadar pişirin.