



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## DÖVME CIVIKLAMASI

- 1/2 bardak yeşil mercemek
- 1 bardak aşurelik döğme
- 1 adet soğan
- 3 adet domates
- 2 adet biber
- 1/2 bardak sıvıyağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kırmızı biber
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 yemek kaşığı biber salçası

Bir tencereye yeşil mercimeği koyalım .üzerine su koyup biraz tuz atıp orta ısıdaki ocağa koyup pişirelim. Mercimekler biraz pişince döğmeyi atıp ikisi birlikte pişirelim.onlar pişerken bir tavaya biraz yağ koyup bir soğanı doğrayıp öldürelim. Soğanlar kavrulunca küçük küçük doğradığımız domates ve biberleri katıp kavuralım. Onlar kavrulunca salçaları katıp biraz daha kavurup yarım bardak su ilave edip kaynayınca kaynamakta olan mercimekli döğmeli karışıma katıp biraz kaynayınca ocağı söndürüp sıcak sıcak servis yapalım.