



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EKŞİLİ YEŞİL MERCİMEKLİ KABAK

- 500 gram kabak
- 1 adet soğan
- 1 çay bardağı yeşil mercimek
- 1 yemek kaşığı salça
- 1 adet limon
- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tutam dere otu
- 2 su bardağı su

Soğanı yemeklik doğrayıp bir tencerede sana mutlu aile margarin ile kavurun. Salçayı ve yıkadığınız mercimeği ekleyin ve 1-2 dk. kavurun. Üzerine 1,5- 2 bardak kadar sıcak su ekleyip mercimekler biraz yumuşayana kadar pişirin. Bu arada kabakların kabuklarını soyup orta büyüklükte küpler halinde doğrayın. Tenceredeki mercimeklere ilave edin. Kabakların üzerini geçecek kadar sıcak su ilave edin. 1 limonun suyunu , tuz ve az miktarda karabiberi de ekleyip mercimek ve kabaklar yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin. Servis yaparken üzerine dereotu serpin.

