



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİŐTELİ YEŐİL MERCİMEK

İlkay Öztürk

- 2 Su Bardađı YeŐil Mercimek
- 1 ay Bardađı EriŐte ya da Kesme Manti
- 1 orba KaŐıđı Tereyağı
- 2 Adet Kuru Sođan
- 1 orba KaŐıđı Domates Salçası
- 1 orba KaŐıđı Pul Biber
- 1 ay KaŐıđı Karabiber
- 2 ay KaŐıđı Tuz

YeŐil mercimeği tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ekleyelim ve 10-15 dakika haŐlayalım; suyunu süzelim. Aynı tencerede tereyağında küp küp doğradığımız soğanları sarartalım. Salçası 2 yemek kaŐıđı suda açıp soğanla birlikte çevirelim. Üzerine haŐlanmış yeŐil mercimeği, eriŐteyi, tuz ve baharatları ekleyelim. 2-3 su bardağı su ilave edip piŐirelim.