



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ETLİ YEŞİL MERCİMEK

500 gr kuşbaşı et  
2 çorba kaşığı margarin  
2 su bardağı yeşil mercimek  
5-6 su bardağı su  
3-4 adet soğan (halka şeklinde doğranmış)  
3 adet domates (küp doğranmış)  
1 kahve fincanı suda eritilmiş tuz

1. Mercimeği akşamdan ıslatın,veya haşlayın. Suyunu süzüp,bir kaba koyun.
2. Eti tencereye koyup,Sana ve bol miktarda soğan ilave edin. Bol mercimeğin lezzetini arttıracaktır.
3. Orta hararetli ateşe koyup, soğanlar hafif sararıncaya ve et de suyu çekinceye kadar kavurun.
4. Domatesi ilave edip karıştırın.
5. 5-6 su bardağı su koyup, mercimekleri ilave edin.
6. Orta hararetli ateşte, et ve mercimekler iyice yumuşayıncaya inmesine yakın, tuzu atıp 1-2 taşım daha kaynatın.
7. Mercimeklerin suyu yüzeylerine inince, servis tabağına boşaltıp, sıcak olarak servis yapın.