



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ YEŞİL MERCİMEK

Malzeme :

500 gr. kuşbaşı et,
2 kaşık yağ,
2 bardak mercimek,
3 adet soğan,
1 kaşık salça,
tuz.

Yapılışı:

- 1- Eti bir tencereye koyup içine halka şeklinde doğranmış soğanı ve yağı ilave ediniz.
 - 2- Orta hararetli ateşe koyup soğanlar hafif sararıncaya ve ette kendi bıraktığı suyu çekinceye kadar kavurunuz.
 - 3- Sulandırılmış salçayı veya kabukları soyulmuş ve fındık büyüklüğünde doğranmış domatesi koyup bir iki defa daha karıştırarak domatesi öldürünüz.
 - 4- 5-6 bardak su koyup, akşamdan ıslanmış mercimeği veya haşlanmış mercimeği yıkayıp ilave ediniz.
 - 5- Kırmızı biberleri yıkayıp mercimeğe katınız.
 - 6- Orta hararetli ateşte et ve mercimek taneleri iyice yumuşayınca kadar pişiriniz.
 - 7- İnmesine yakın tuzu atıp bir iki taşım daha kaynatınız.
 - 8- Yüze, yüz suyu kalarak ateşten alınız.
 - 9- Servis tabağına boşaltıp sıcak olarak servis yapınız.
-