



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MERCİMEK

Birsel Türkmen

1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1 kutu konserve mısır
200 gr. kültür mantarı
1 adet kapyra biber
1 adet kuru soğan
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 diş sarımsak
3-4 adet patates
1 yemek kaşığı tereyağı
1/2 su bardağı kaşar rendesi
Tuz
Karabiber
Tarif

Sıvıyağ tencereye alınıp ısıtılır ve yemeklik doğranmış soğanla sarımsak eklenip sotelenir. Dilimlenmiş mantar ve kapyra biber eklenip kavrulur. Haşlanmış mercimek ve mısır eklenip tuzu ayarlanır, ocaktan alınır. hazırlanan harç fırın tepsisine yayılır. Patatesler haşlanıp kabukları soyulur ve sıcakken çatalla ezilir. Tuz, tereyağı ve kaşar rendesi eklenip karıştırılır. Krema torbasına doldurulup mercimeklerin üzerine şekilli olarak sıkılır. (İsterseniz sütlü püre yaparak da mercimeğin üzerine yayabilirsiniz.) Önceden ısıtılmış 180 derece fırında püre hafif kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.