



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA MERCİMEK

Malzemesi

2 orba kaşığı sıvı yağ

2 adet havuç

1 baş soğan

250 gr. kırmızı mercimek

1 adet kök kereviz

3 diş sarımsak

2 su bardađı su

1 orba kaşığı katıyağ

250 gr. mantar

3 orba kaşığı kıyılmış maydanoz

65 gr. eritme kaşar peyniri

Yeterince tuz, biber

YAPILIŞI:

Mercimeđi bol suda bol suda saat dinlendiriniz. Soğanları küçük küçük doğrayıp sıvıyağda pembeleşinceye kadar kavurunuz. Havuçları, kerevizleri, tavla zarı büyüklüğünde doğrayıp soğanlara ek-' leyiniz. Tuzunu, biberini, bir diş dövülmüş sar-mısağı ekleyip, sudan çıkarıp süzdüğünüz mercimekleri Katınız. Üzerine bol su koyup, mercimekler yumuşayıncaaya kadar pişiriniz. 1 çorba kaşığı katıyağ-da çok ince dilimlediğiniz mantarları kavurunuz. Dövülmüş iki diş sarımsak ilave ediniz. 2-3 dakika kavurduktan sonra ateşten indiriniz. Hemen 3 orba kaşığı kıyılmış maydanozu ekleyip iyice karıştırınız. Fırına girecek bir kaba bir kat sıvıyağda pişirdiğiniz mercimeği yayınız. Üstüne bir kat mantar seriniz. Onun üstüne tekrar bir sıvı mercimek koyunuz. Bu işleme ; mercimek ve mantar bi-tene kadar devam edi- ! niz. En üstte mercimek gelecek gibi hesaplayınız. Mercimeklerin üstünü eritme peyniri ile örtünüz. 25 dakika orta halli fırında pişirip sıcak sıcak ikram ediniz.