



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SARI MERCİMEK

1 su bardağı sarı mercimek
1 adet patates
1 adet soğan
4 yumurta
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Yarım demet maydanoz
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı adaçayı
Tuz

Mercimeği bir gece önceden ıslatalım.
Ertesi gün, 4 su bardağı su ekleyip, haşlayalım ve süzelim.
Patatesi haşlayalım, mercimek ve patatesi ezerek püre haline getirelim.
İnce doğranmış soğanı sıvıyağda kavuralım.
Kıyılmış maydanoz, salça, adaçayı ve tuzu ekleyelim.
Hazırladığımız püreye yumurtaları teker teker kırarak ilave edelim.
Soğanlı karışımı ekleyip, karıştıralım.
Yayvan bir tepsiyi hafifçe yağlayalım. Karışımı içine dökelim.
180 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirelim.
Sıcak olarak servis yapalım.