



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA YEŞİL MERCİMEK

Malzemeler :

Kıyma 150 Gr

Komili Sızma zeytinyağı 2 Yemek Kaşığı

Yeşil mercimek 1 Su Bardağı

Soğan 1 Adet

Et suyu 1 ½ Su Bardağı

Tuz - karabiber

Sos İçin :

Süt 500 Gr

Un 2 Yemek Kaşığı

Komili Sızma zeytinyağı 4 Yemek Kaşığı

Yumurta 1 Adet

Rende kaşar 50 Gr

Kuru nane 1 Tatlı Kaşığı

Kırmızı pul biber 1 Tatlı Kaşığı

Tuz - karabiber

YAPILIŞI:

1- Yeşil mercimekleri bir gece önceden ıslatıp, aynı su da tuz eklemeyen haşlayınız.

2- Kuru soğanı yemeklik doğrayınız.

3- Yayvan bir tencerede 2 yemek kaşığı Komili Sızma zeytinyağı kızdırın.

4- İçine kıymayı ekleyip, suyunu çekene kadar kavurunuz.

5- Kıyma kavrulup, suyunu çekince doğranmış kuru soğanları ekleyip, soğanlar pembeleşinceye kadar sote ediniz.

6- Mercimekleri ilave edip tuz - karabiber ile baharatlandırdıktan sonra en son etsuyunu ekleyip, 15 dakika kaynatınız.

7- Ayrı bir tencereye Komili Sızma zeytinyağı ile unu kavurup, içine karıştırarak sütü ilave ettikten sonra yumurtayı ekleyip, sos kıvamına gelinceye kadar pişiriniz.

8- Ateşten indirmeden önce kuru nane, kırmızı pul biber, tuz - karabiber ile baharatlandırıp, fırın tepsisine aldığınız mercimeklerin üzerine döküp, sosu iyice her tarafına yayın. Üzerine kalan kaşar peynirini serpiniz.

9- Önceden ısıttığınız 185 derecedeki fırında 25-30 dakika pişirip, sıcak olarak servis ediniz.