



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA YEŞİL MERCİMEKLİ PATATES

1 su bardağı yeşil mercimek
1 baş iri soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 kahve fincanı ayçiçek yağı
5 adet orta boy patates
2 su bardağı su

Mercimek akşamdan ıslatılır, ertesi günü yumuşayana kadar haşlanır ve suyu dökükülür. Tavaya sıvıyağ ve çok ince kıyılmış soğan atılır. Soğan pembeleşene kadar kavrulur, salça, tuz ve karabiber eklenir. Son olarak mercimek eklenir. 10 dakika kadar birlikte pişirilir. Patatesler soyulur, yarım santim kalınlığında yuvarlak dilimlenir. Yağlanmış fırın kabına bir sıra dizilir. Üzerine mercimeğin yarısı yayılır. Tekrar patates dizilir, tekrar mercimekli karışım yayılır. Üzerine su gezdirilir. Alüminyum folyoyla kapatılır. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında yaklaşık 25 dakika pişirilir.