



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GALACOŞ

1 kg kavurma  
2 su bardağı yeşil mercimek  
1 kg galacoş  
4 adet soğan  
2 çorba kaşığı salça  
2 adet etsuyu tableti  
4-5 adet tandır ekmeği  
250-300 gram tereyağı  
1 çorba kaşığı tatlı kırmızı pulbiber  
Yarım demet maydanoz  
Yarım demet taze sarmısak  
4 diş sarmısak  
Tuz  
Karabiber

Yeşil mercimeği 6 su bardağı su ile düdüklü tencerede haşlayın. Mercimek haşlanırken tandır ekmeğini doğrayın. 30-35 cm çapındaki tepsiye dizin. Galacoşu biraz su ile kaynatıp, ılınınca dövülmüş sarmısakları koyun. 1 adet soğanı ince ince doğrayın. 150 gram tereyağında pembeleşene dek kavurun. İçine kavurma, yeşil mercimek, etsuyu tableti, kırmızı biber, karabiber, tuz ve salçayı ekleyip, 1-2 dakika pişirin. 1,5-2 su bardağı su koyup, 1-2 taşım daha kaynatın. Tandır ekmeğini fırında 5 dakika kurutup, üzerine galacoşu dökerek, 5 dakika fırında pişirin. Daha sonra üzerine mercimekli harcı dökün. Kalan 3 adet soğanı da yemeklik doğrayıp tereyağında pembeleşinceye dek kavurun. Mercimekli harcın üzerine gezdirin. Taze sarmısak ve maydanoz ile süsleyip, servis yapın.

