



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GALAÇOŞ

200 Gr Sana Klasik
500 gr kıyma
3 Bardak süzme yoğurt
1 Adet soğan
1 Yemek Kaşığı tuz
2 Adet pide
3 Bardak su
3 Dal maydonoz
250 gr yeşil mercimek
2 Yemek Kaşığı salça
1 Çorba Kaşığı karabiber

Ortaboy tencerede mercimekleri 3 bardak su da hafif diri kalacak şekilde haşlayarak süzülür. Bir kenarda bekletilir. Soğanlar küçük küçük kıyılır.Ortaboy tavada sana margarin eritilir.Soğanla kavrulur. Daha sonra kıyma ilave edilerek 5 dk süre ile karıştırarak kavrulur.Mercimek ve salça ilave edilir. Tuz ve karabiber de ilave edilerek lezzetlendirilir. Servis tabağına pideler doğranır. Kıymalı karışım pidelerin üzerine dengeli bir şekilde yayılır. Ezilmiş süzme yoğurt üzerine dökülür. Son olarak maydonozla süslenir.