



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE MERCİMEKLİ KABAK

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 5 tane kabak
- 2 orta boy soğan
- 1.5 su bardağı su
- 2 çorba kaşığı domates salçası
- 2 çorba kaşığı yağ
- 4 diş sarımsak
- 3-4 çorba kaşığı limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz

Mercimeği akşamdan ıslatın. Yıkayıp süzün. Soğanları soyup küp küp doğrayın. Kabakları temizleyip iri küpler halinde doğrayın.

Yağı güvece ısıtıp soğanı kavurun. Salçayı ekleyip karıştırın. Mercimek ve suyu ilave edip kaynamaya bırakın.

Su kaynayıncaya kabakları ekleyip 30 dakika pişirin. Tuz serpip karıştırın.

Sarımsakları soyup ezin. Limon suyu ve sarımsağı bir kaptaki karıştırıp yemeğe ilave edin. Tencereyi ocaktan alıp servis yapın.

