



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜVEÇTE SOSİSLİ KIRMIZI MERCİMEK

500 gr (2 su bardağı) kırmızı mercimek
1 kg (5 su bardağı) et suyu
1 tatlı kaşığı tuz
1 büyük soğan (kabuğu soyulup bütün bırakılmış)
30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı
2 diş sarımsak (iri kıyılmış)
6 sosis (2,5 cm uzunluğunda doğranmış)
1 kahve kaşığı karabiber
125 gr (1 su bardağı) kaşar peyniri rendesi
Baharat torbası:
4 sap maydanoz
1 fiske kekik
1 defne yaprağı

Mercimekleri büyük bir tencereye koyup et suyunu ekleyiniz. Tuz, soğan ve baharat torbasını katıp harlı ateşte kaynatınız. Kaynayınca ateşi kısip, mercimekleri 1 saat, yumuşayana kadar ağır ateşte pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp mercimekleri süzerek suyunu saklayınız. Soğanı ve baharat torbasını çıkarıp atınız. önce fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip ısıtınız.

Orta boy bir tavada, yağı kıldırıp sarımsağı 5 dakika kavurunuz. Sosisleri ekleyip araya karıştırarak 5 dakika daha pişiriniz. Tavayı ateşten alıp delikli kepeyle sosisleri çıkarak, kağıt peçete üstünde yağın süzdürünüz. Mercimeklerin yarısını güvece bir kat halinde döşeyiniz. Üstünü sosislerle kaplayarak biberi ekiniz. Üstüne kalan mercimeği döşeyip, mercimeklerin piştiği suyu ekleyiniz.

Peynir rendesini en üste serpip fırında 45 dakika yada 1 saat, peynir nar gibi olana kadar pişiriniz. Güveci fırından çıkarıp, servis ediniz.