



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU YEŞİL MERCİMEK

- 1 bardak yeşil mercimek
- 1 adet havuç
- 1 adet küçük boy soğan
- 1 yemek kaşığı salça
- 4 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 tutam tuz
- 1 yemek kaşığı un

Yeşil mercimekleri yıkayıp üzerini geçene kadar su ile doldurup siyah rengi geçene kadara pişiririz. Soğanı yemeklik şekilde doğrayıp pembeleşene kadar pişiririz ve üzerine rendelenmiş havuçları ekleriz. Havuçları soteleyince salçayı ekleriz. Salçayı da kavurup üzerine unu ekleriz bi kaç dakika daha pişirip üzerine bi miktar sıcak su ekleyin ve yeşil mercimekleri ekleyin. Mercimeklerin üzerini geçecek kadar su ekleyip kimyon ve tuzunuda ekleyin. Mercimekler yumuşayana kadar pişirin. Kaşar peyniri ve domates ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "lalifer" tarafından gönderildi. 04.04.2018