HİNDİSTAN USULÜ MERCİMEK

MALZEMELER
300 gr yeşil mercimek.
2 adet büyük soğan
3 adet domates
1 demet maydanoz
4 adet yumurta
Yarım çay kaşığı köri, yenibahar, karabiber, tarçın, dövülmüş kakule, kekik, biberiye
Yarım su bardağı zeytinyağı
1 çorba kaşığı sirke
Yeteri kadar tuz

YAPILIŞ TARİFİ
Bir gece önceden ayıkladığınız ve yıkadığınız mercimeği soğuk suda ıslatın.
Daha sonra kaynar tuzlu suda, yıkanmış 1 demet maydanozu ve suyunu süzdürdüğünüz mercimeği, haşlayıp süzdükten sonra bir kenara alın.
Yumurtaları kaynatın. Soğuk sudan geçirin. Kabuklarını soyup 4'e bölün.
Zeytinyağını tavada kızdırın. Çok ufak doğranmış soğanı kavurun. Kevgirle yağdan çıkarın ve bir kenarda bekletin. soğanı kavurduğunuz yağa süzgeçten geçirdiğiniz domates ezmesini koyun. Bütün baharatları ilave edip 15 dakika pişirin. Mercimekleri de ilave edip 10 dakika daha karıştırın.
Çukur bir servis tabağına alıp üzerine kızartılmış soğan koyun, sirke gezdirin. 4'e böldüğünüz yumurta ile süsleyerek servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:5474 • adı:Hindistan Usulü Mercimek • gönderen:Hüsran • indirme tarihi:05.05.2024 - 22:40