



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## 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.