



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İŞKEMBELİ MERCİMEK

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

1/2 kg yeşil mercimek,
300 gr kadar işkembe,
50 gr margarin,
2 havuç,
2 sap kereviz,
1 baş soğan,
2 çorba kaşığı domates salçası,
2 çorba kaşığı zeytinyağı,
yeteri kadar et suyu,
tuz
karabiber.

Yapılışı:

Mercimek bir gece önceden ayıklanıp bol suya konur, işkembe temizlenip kuşbaşından biraz büyük parçalar halinde doğranır. Sonra bir tencereye konur. Üstünü örtecek kadar su konur, tuzu da eklendikten sonra tencere ateşe oturtulur ve iyice pişirilir (gerekirse bir miktar daha sıcak su katılabilir). Havuçların üstü kazındıktan sonra soğan ve kereviz yapraklarıyla birlikte ince ince doğranır. Mercimek ve işkembeyi alacak büyüklükte bir güvece kıyılmış sebze konur. Zeytinyağı ve margarin eklenerek güveç orta ateşe oturtulur. Sebzeler kavrulunca mercimeğin suyu süzülür ve sebzelerin üstüne boşaltılır. Su kaynamaya başlayınca et suyunda eritilmiş salça katılır. Tuzu ve biberi serpilerek mercimeklerin üstü örtülecek kadar et suyu dökülür. Güvecin kapağı kapatılarak, kısık ateşte mercimekler pişmeye bırakılır. Tencere ateşten indirilmeden beş dakika önce iyice pişmiş olan işkembe katılır. Bir taşım birlikte kaynatıldıktan sonra güveç ateşten indirilir ve böylece sofraya çıkarılıp servis yapılır.