



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI MERCİMEK

Ayşe Tüter

2 su bardağı yeşil mercimek
2 adet yemeklik doğranmış soğan
2 çorba kaşığı salça
1 yeşil biber
1 komposto kasesi iri doğranmış ıspanak veya pazı
2 çorba kaşığı zeytinyağı veya tereyağı
Pul biber

Mercimekleri ayıklayıp iyice yıkayın. İki saat soğuk suda bekletin, bol su ile 10 dk. haşlayın ve süzün. Tencereye yağı ve soğanı koyarak soteleyin. Salçayı ve biberi ilave edip 1-2 kez çevirin. Süzdüğünüz mercimekleri koyun. Tuz ve üzerini 2 parmak geçecek kadar su ilave edin. Kaynamaya başlayınca ıspanakları koyun ve kısık ateşte 15 dk. pişirin. Pul biber serpererek pirinç pilavı ile servis yapın.