



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABAKLI MERCİMEK

Malzemeler :

Kabak 4 Adet
Sıvı sana 4 Yemek Kaşığı
Yeşil mercimek 1/2 Su Bardağı
Arpacık soğan 8-10 Adet
Etsuyu 2 Su Bardağı
Salça 1 Yemek Kaşığı
Sarımsak 2-3 Diş
Kuru nane 1 Çay Kaşığı
Limonsuyu 1 Adet
Tuz - karabiber
Dereotu 1/2 Demet

YAPILIŞI:

- 1- Bir gün önceden ıslattığınız mercimekleri, ıslattığınız su ile haşlayınız. (Kuru baklagilleri haşlarken sertleşmemesi için, içine tuz ilave etmeyin.)
- 2- Kabakların kabuklarını soyup, küp küp doğrayınız.
- 3- Arpacık soğanların kabuklarını soyup, ortadan ikiye kesiniz.
- 4- Tencerede 2 yemek kaşığı sıvı sanayı kızdırıp, arpacık soğanlar pembeleşinceye kadar sote ediniz.
- 5- Kabakları ilave edip, kavurunuz.
- 6- Salçayı ilave edip, kokusu gidene kadar pişiriniz.
- 7- Kuru naneyi, Tuz ve karabiberi ekleyip tatlandırınız.
- 8- Bir kaç kere kabakları karıştırıp, et suyunu ilave ediniz.
- 9- Kabaklar yumuşayınca haşladığınız mercimekleri ekleyip, bir taşım kısık ateşte pişiriniz.
- 10- Bir kasede limon suyunu ve sıkılmış sarımsakları karıştırın.
- 11- Yemeği ateşten indirmeden hazırladığınız terbiyeyi ekleyip ,karıştırın ve ateşten indirin.
- 12- Dereotunu ayıklayıp, kıyınız.
- 13- Servis tabağına aldığınız kabaklı mercimeğin üzerini kıyılmış dereotu ile süsleyip servis yapınız.