



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVURMALI YEŞİL MERCİMEK

350 gr. yeşil mercimek

100 gr. kavurma

8-10 adet arpacık soğanı

2 adet havuç

1-2 adet defne yaprağı

Yeteri kadar tuz, biber, kekik

YAPILIŞI:

Öğer yeşil mercimeğin taze mahsul olduğundan emin değilseniz, bir gece suda bekletiniz. Taze mahsul mercimeği suda bekletmek gerekmez. Suda beklettiğiniz mercimeği bir tencereye koyunuz, Üzerine kuşbaşı doğranmış kavurmayı ekleyiniz. Halka halka doğranmış havuçları ilave ediniz. Kekik, defne yaprağını koyup üzerini örtecek kadar su koyunuz. Hızlı ateşte kaynatınız. Kaynamadan sonra ateşi kısıp, hafif ateşte bir, birbuçuk saat pişiriniz. Pişmenin yarısında ayıkladığınız arpacık soğanları tencereye ilave ediniz. Tuzunu biberini pişmenin sonunda ekleyip, sıcak sıcak ikram ediniz.