



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİMYONLU SARI VE YEŞİL MERCİMEK

150 gram (1.5 çay bardağı) sarı mercimek
150 gram yeşil mercimek
1 adet orta boy kuru sođan
1 yemek kaşığı tereyağı
1-2 ay kaşığı kimyon
1-2 ay kaşığı tuz
1 ay kaşığı taze çekilmiş karabiber
Su

Yeşil mercimeği yıkayın, kaynar suda 1-2 dakika haşlayın. Mercimeđi 4-5 ay bardağı su ile tekrar ateşe koyun, 15 dakika kadar pişirmeye devam edin.

Soğanı küçük ve küp şeklinde doğrayın, tereyağı ile 2-3 dakika soteleyin. Sarı mercimekleri yıkayın. Sotelenmiş soğanı, sarı mercimeği, 3 çay bardağı sıcak suyu, tuzu, karabiberi, kimyonu pişmekte olan yeşil mercimeğe ilave edin. Tümünü birlikte orta ateşte 5-10 dakika pişirin.

Sade veya kimyon ilave edilmiş süzme yoğurt ile servis yapın.

