



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI MERCİMEK PÜRESİ

- 2 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 su bardağı pirinç
- 3 adet orta boy kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 1 tatlı kaşığı tuz

Mercimek ve pirinç yıkanır, tencereye aktarılır. Üzerini bir parmak geçecek kadar su konur, ateşe yerleştirilir. Püre kıvamını alana kadar azar azar su eklenerek pişirilir. En son tuz eklenir, karıştırılır, servis tabağına konur. Püre ılıırken ince kıyılmış soğan ve sarımsak sıvı yağda pembeleştirilir. Kırmızı biber ve kimyon eklenir, ateşten alınır. Karışım mercimek püresinin üzerine gezdirilir.