



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI MERCİMEK SOSU

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı domates salçası
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 3 su bardağı su
- 3 çorba kaşığı sıvıyağ

Kırmızı mercimek yıkanır. Sarımsak ve soğan kabaca doğranır. Dödüklüye aktarılır. Üzerine salça, kimyon, tuz ve su ilave edilir. Yaklaşık olarak 20 dakika haşlanır. Sonra sıvıyağ eklenir. Blenderden geçirilir. Sos kabına konur.