



MERCİMEK FAVA

- 2 su bardağı kırmızı mercimek
- 1 su bardağından biraz az pirinç
- 7 adet kuru soğan
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1 baş sarımsak
- 2 yemek kaşığı kırmızı toz biber
- 1 tatlı kaşığı kimyon

Mercimek ve pirinci kaynatıyoruz. Soğanları doğrayıp karamelize ediyoruz. Yumuşayınca içine yaptığımız karamelize soğandan bir miktar koyuyoruz. Sarımsak, pul biber, tuz ve kimyon ilave edip püre kıvamına getiriyoruz. Sonra tekrar karamelize soğan ekleyip sunuyoruz.

