



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KÖRİLİ MERCİMEK

4 kişilik

MALZEME

700 g sığır kıyması,
3 çorba kaşığı sıvı yağ,
1-2 tatlı kaşığı domates salçası,
1-2 tatlı kaşığı köri,
tuz,
karabiber,
1 tutam toz kişniş,
1 ekşi elma,
2 çorba kaşığı limon suyu,
100 g kırmızı mercimek,
350 ml sebze suyu,
1 kutu (280 g) hindistancevizi kreması (Kokoscreme),
100 g krema,
maydanoz.

1. Kıymayı, içinde 2 çorba kaşığı sıvı yağ olan düz bir tavada kavurun, top top olmamasına özen gösterin. Domates salçasını ve köriyi karıştırın. Tuz, biber ve kişniş katın. Kıymayı tavadan çıkartın ve sıcak bir yerde bekletin.
2. Elmayı yıkayarak kurulaşın, çekirdek evini çıkarın. Elmayı kabuğu ile birlikte küp halinde doğrayın, küplere limon suyu gezdirin. Mercimekleri tavaya dökün ve kalan yağ ile sote edin, sebze suyunu ilave edin ve 10 dakika pişirin.
3. hindistancevizi kreması ve kremayı karıştırın. Kıymayı ve elmayı mercimeklere karıştırın, üzerine 1 avuç kıyılmış maydanoz serpiştirin. Pide ya da baget ekme ile servis yapın.