KIYMALI MERCİMEK (DÜDÜKLÜ)

400 gram siyah mercimek
120 gram sadeyağ, ya da margarin (6 çorba kaşığı)
300 gram soğan (3 büyük)
20 gram yağlıca kıyma
400 gram domates (2 büyük) ya da 3/4 kahve fincanı domates salçası
4 1/2 bardak su
1 kahve kaşığı karabiber
Tuz

1 Düdüklü tencereye; 6 silme çorba kaşığı sadeyağ, ya da margarin ile, küçük kesilmiş 3 büyük baş soğan koyarak, 5 dakika kavurmalı, sonra bu soğanlara; 200 gram yağlıca kıyma ve beş dakika sonra bu soğanlara, 200 gram yağlıca kıyma ve beş dakika sonra da, soyulmuş ve küçük kesilmiş 2 büyük domates, ya da üç çeyrek bardak suda eritilmiş üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası, dört buçuk bardak su, 1 kahve kaşığı karabiber, yarım çorba kaşığı tuz ile, bir gece evvel suda ıslatılmış, yıkanmış ve bir tencere içinde kaynamakta olan suya atarak beş dakika haşlanmış ve süzülmüş 400 gram da siyah mercimek koyarak, düdüklü tencerenin kapağını kapatmalıdır.
2 Sonra tencereye yüksek kuvvette ateş vererek, üstündeki düdük yukarıya doğru oynayıp da bol buhar ve ıslık gibi sesler çıkarmaya başladıktan sonra hesap edilmek üzere mercimekleri, yarıya kadar azaltılmış ateşte 25 - 45 dakika arasında pişirmeli ve ateşten alarak, buharını boşalttıktan sonra servis yapmalıdır. (Normal sürede mercimeklerin 20 dakika pişmeleri gerekirse de, bazı cinslerin, 45 dakikada güç pişmekte oldukları görülmüştür.)

NOT: Mercimekleri 5 dakika haşlamadan, doğrudan doğruya düdüklüye atarak da pişirilebilir. Ancak bu durumda mercimekler çok esmer bir renk alırlar.

© lezzetler.com tarif no:35008 • adı:KIYMALI MERCİMEK (düdüklü) • gönderen:nurcan • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:23