



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI MERCİMEK

MALZEME :

Yarım kilo yeşil mercimek
1 paket margarin yağ «125 gr.»
4 baş soğan
200 gr yağlıca kıyma
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 kahve kaşığı karabiber
3 adet domates
yarım fincan salca
4 bardak su

YAPILIŞI:

Kaba doğranmış soğan, bir tencerede eritilmiş olan yağda 6-7 dakika kadar kavrulur. Buna kıyma ve biber de konup kıymalar suyunu çekinceye kadar arada bir karıştırarak 15 dakika pişirilir. Sonra bu soğanlı kıymaya, sıcak suya sokulup çıkarılarak kabuğu rahatça soyulup çekirdekleri temizlenmiş ve ufak doğranmış domates veya mevsimi değilse biraz suda halledilmiş salça da katıp ağır ateşte pişmeye bırakılır. Diğer yanda taşları ayıklanıp sudan geçirilerek iyice yıkanmış olan mercimekler içinde su kaynamakta olan bir tencereye konarak 15 dakika haşlanır. Sonra bu su dökülüp süzülen mercimekler pişmekte olan kıyma-soğan karışımına ilâve edilir ve tencereye 4 bardak da sıcak su konur. Tuzu da atılır. 40 - 50 dakika sonra ateşten almarak sıcak servis yapılır.