



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI MERCİMEK

Kullanılacak malzeme:

400 gram yeşil mercimek,

250 gram yağlıca kıyma,

4 çorba kaşığı sadeyağ,

3 baş soğan,

3/4 kahve fincanı domates,

8 bardak et suyu,

1 kahve kaşığı karabiber,

yeteri kadar tuz.

Yapımı:

Bir tencereye sadeyağla ince doğranmış soğanları koymalı. Orta ısıli ateşte tahta kaşıkla karıştırarak soğanları kavurmalı. Soğanların rengi pembeleşince kıymayı içine atmalı ve karıştırmak Tuzunu ve karabiberini de serptikten sonra vakit vakit karıştırılacak kıymayı, rengi dö-nünceye kadar yani 15 dakika kadar kavurmalı. Sonra 1 çorba kaşığı sıcak et suyunda eritilmiş domates salçasını ve et suyunu tencereye dökmeli ve bunları kaynamaya bırakmalı.

Bu işler olurken bir gece önceden taş ve çöpleri ayıklandıktan sonra soğuk suya konmuş olan mercimeğin suyunu süzmeli, sonra bunu, içinde kaynar tuzlu su bulunan bir tencereye atıp on dakika kaynatmalı. Mercimek tuzlu suda on dakika haşlandıktan sonra bunu delikli bir süzgece boşaltarak suyunu süzmeli. Sonra az haşlanmış mercimeği kaynamaya başlayan salçalı et suyunun içine boşaltmalı. Ortadan az bir ısıda 50-60 dakikada mercimek yumuşayıp pişince tencereyi ateşten indirmeli ve yemeği servis tabağına boşaltmalı. Ve böylece servis yapmalı.

[ML® Kara Şimşek için tıklayın](#)