



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI MERCİMEK

2 Su bardağı yeşil mercimek  
2 Kaşık salça veya olgun domates  
2 Soğan  
2 Kaşık sade yağ  
250 gr. kıyma  
tuz.

Akşamdan ayıklanmış mercimek bol suda ıslatılır, iyice şişmesi sağlanır, sabahleyin bol suyla yıkayarak 10 dakika haşlanır ve suyu dökülür. Pişirilecek tencerede sadeyağ eritilir kabukları soyularak yıkanmış ve ince ince doğranmış soğan sarartılır. Kıyma katıp rengi dönüncüye kadar ezilerek kavrulur, suda ezilmiş salça veya kabukları çıkarılarak doğranmış domates ilave edilir 1-2 dakika karıştırılarak pişirilir, süzölmüş mercimekler tencereye konur suyu tuzu eklenerek iyice ağır ateşte pişirilir.