



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI MERCİMEK

500 gram mercimek
200 gram yağsız kıyma
1/2 çorba kaşığı biber salçası
2 adet domates, kabukları soyulup küp doğranmış
2 çorba kaşığı tepeleme yağ
5 su bardağı et suyu (yoksa su)
2 adet iri soğan, ince doğranmış
1 tatlı kaşığı tuz

- 1) Mercimeği temizleyip akşamdan ıslayınız.
- 2) Sabah yıkayıp üzerini 2 parmak kapatıncaya kadar su doldurup kapağını kapatınız. Orta ateşte 45 dakika haşlayınız ve bir süzgece dökerek suyunu süzdürünüz.
- 3) Bir tencereye yağ ve soğanı koyup orta ateşte 3 dakika kavurunuz. Kıymayı ilâve edip 3-4 dakika daha kavurunuz. Biber salçasını ve domatesleri ilâve edip 2 dakika daha kavurunuz.
- 4) Mercimeği, suyunu, tuzunu ilâve ederek ağır ateşte 1,5 saat pişirip servis yapınız.