



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIYMALI SİYAH MERCİMEK

400 gram siyah mercimek  
120 gram sadeyağı, ya da margarin (6 çorba kaşığı)  
300 gram soğan (3 büyük)  
200 gram yağlıca kıyma  
400 gram domates (2 büyük) ya da 75 gram tuzsuz domates salçası (3/4 kahve fincanı)  
8 bardak su, ya da et suyu  
1 kahve kaşığı karabiber  
Tuz

1 Bir tencereye; 6 silme çorba kaşığı sadeyağı, ya da margarin ile, küçük kesilmiş 3 büyük baş soğan koyarak, soğanları 5 dakika kadar kavurmalı, sonra bunlara; 200 gram kıyma, 1 kahve kaşığı karabiber ile yarım çorba kaşığı da tuz koyarak, kıymalar sularını salıp da tekrar çekinceye kadar arada bir karıştırmak suretiyle 15-20 dakika kadar pişirmeli, sonra da bunlara; soyulmuş ve küçük doğranmış 2 büyük domates, ya da üç çeyrek kahve fincanı tuzsuz domates salçası ile 8 bardak da su, ya da et suyu katarak, küçük ateşte kıymaları pişmeye bırakmalıdır.

2 Kıyma hazırlanmakta iken, diğer taraftan da; taşları ayıklanmış, bir gece suda yatırılmış siyah mercimeklerin suyunu döktükten sonra, bunları, içinde 12 bardak su kaynamakta olan bir tencereye katarak, mercimekleri ancak 10 dakika başlamalı, sularını dökmeli, sonra da süzölmüş bu mercimekleri, hafif hafif pişmekte olan kıymalı suya koyarak tencerenin kapağını kapatmalı ve mercimekler pişip de iyice yumuşak bir hal alıncaya kadar, ortadan daha az kuvvetteki ateşte 45 - 60 dakika arasında pişirmeli ve tabağa alarak servis yapılmalıdır.