



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI YEŞİL MERCİMEK

1/2 kg yeşil mercimek
200 gr kıyma
3 adet orta boy kuru soğan
6 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı biber salçası
2 tatlı kaşığı domates salçası
1/2 paket margarin
Su
Tuz
Karabiber

Ayıkladığımız yeşil mercimekleri, iyice yıkayıp, 1 gece önceden su ile ıslatalım.
İnce ince kıydığımız kuru soğanları, margarinde kıyma ile birlikte iyice kavuralım.
Biber salçasını, domates salçasını ve sarımsakları ilave edip, 1-2 sefer daha karıştırdıktan sonra, suyunu süzdüğümüz mercimekleri, yeterince tuzu, karabiberi ve üst seviyesine çıkacak kadar suyunu katıp, iyice pişirelim.