



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI YEŞİL MERCİMEK

250 gram yeşil mercimek
250 gram orta yağlı kıyma
1 orta boy kuru soğan
1 adet yeşil biber
Biraz kuru veya taze nane
2 kaşık margarin

Daha sonra kara suyunu atmak için bir tencerede suyla birlikte hafif haşlayalım. Kara suyunu salacaktır. Bu suyu dökün.

Sonra ince doğradığımız soğanı ve yeşil biberi yağla birlikte hafif kavuralım. Kıymayı atarak hep beraber bir kez daha kavuralım. Kıyma pişsin.

Salçayı ekleyin bir kaç kere karıştırarak kavurun. Tuzunu ve nanesinide ekleyin . Yeşil mercimeklerin üzerine sıcak su dökerek orta hararetili ocak gözünde pişmeye bırakın.

Yeşil mercimekler önceden haşlanmış olduğu için fazla pişirmeye gerek yok. Çok hızlı ateşte pişirirseniz yeşil mercimekler dağılır ve parçalanır[?] Orta dereceli su kalana kadar pişirin. Çok fazla su koymayın.

Çünkü yeşil mercimek yemeği piştikten sonra demlenmeye bırakılınca bir müddet sonra koyulaşıyor. Göz kararı sıcak su yeterli olacaktır.