



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI YEŞİL MERCİMEK

Yarım kg. yeşil mercimek
250 gr. kıyma
2 adet orta boy kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
6 çorba kaşığı sıvıyağ
2 su bardağı sıcak su
tuz

Mercimek bir gün önceden ıslatılır, ertesi günü haşlanır. Tencereye sıvıyağ konur, ince kıyılmış kuru soğan eklenir, pembeleşene kadar kavrulur, üzerine kıyma katılır, suyunu bırakıp çekene kadar pişirilir, salça, tuz ilave edilir, en son haşlanmış mercimek, sıcak su katılır, kapaklı olarak 10-15 dakika pişirilir.