



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI YEŞİL MERCİMEK

300 gr Banvit Kırmızı Dana Kıyma
300 gr yeşil mercimek
100 ml zeytinyağı
3 adet orta boy soğan (ince kıyılmış)
1 adet küçük boy havuç (rendelenmiş)
175 gr pirinç
600 ml piliç suyu (kaynar)
Tuz, pul kırmızıbiber (arzu edilen miktarda)

Yeşil mercimeklerin üzerine çıkıncaya kadar su koyun hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısıp 10 dak. pişirin ve süzün.

Isıtılmış 5 çorba kaşığı zeytinyağına soğanların 1/3'ünü ve havuçları ekleyin. Karıştırarak 4-5 dak. soteleyin. Pirinci unlu suyu gidinceye kadar yıkayıp soğana ilave edin, karıştırarak 3-4 dak. kavurun. Piliç suyu, mercimek ve tuzu katıp hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın ve suyunu çekinceye kadar yaklaşık 15-20 dak. pişirin.

Kalan yağı ısıtın. Soğanları karıştırarak yumuşayınca kadar yaklaşık 3-4 dak. soteleyin. Kıymayı ilave edip, kaşığı tersiyle hafifçe bastırarak 4-5 dak. daha soteleyin. Tuz ve pul kırmızıbiber serpip harmanlayın. Pirinçli mercimeği hafif derince bir tabağa alın. Üzerine kıymayı koyun ve pul kırmızıbiber serpererek servis yapın.

