



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LENTEJAS CON CHORIZO

500 gr kuru yeşil/kahverengi mercimek  
1,5 lt su  
350 gr taze pişmiş chorizo sosis  
1 büyük soğan, ince doğranmış  
2 diş sarımsak, ince doğranmış  
1 pırasa (sadece beyaz), yıkanmış ve ince doğranmış  
1 büyük kabak, soyulmuş ve ince doğranmış  
1 yeşilbiber ince doğranmış  
1 patates soyulmuş ve ince doğranmış  
1 büyük domates, soyulmuş ve ince doğranmış  
1 defne yaprağı  
1 tatlı kaşığı fûme kırmızı biber  
1 çay kaşığı kimyon  
5 yemek kaşığı sızma zeytinyağı  
Baharat

Bir tencereye sarımsak ve zeytinyağı ekleyin. İyice soteleyin. Defne yaprağı, brunoise soğanı ve pırasa ekleyin, yarı saydam ve reçel gibi görünene kadar pişirin.

Diğer sebzeleri teker teker ekleyin (en sertten en yumuşağa). İyice soteleyin!

Ardından suyu/stokları, baharatları ve mercimekleri ekleyin, kaynatın ve kaynamaya bırakın. Yüzeydeki yağları alın

Chorizo ekleyin

Mercimek ve diğer sebzeler yumuşayana kadar hepsini pişirin (yaklaşık 1 saat sürecektir). Chorizo'yu alın, hazırlayın ve dilimleyin (içindeki tüm meyve sularını göreceksiniz)

Baharatları ekleyin!

Beyaz pirinç, sahanda yumurta, taze ekmek veya tek başına servis yapın.

