



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MANTARLI YEŞİL MERCİMEK

Malzemeler :

Mantar 500 Gr

Yeşil mercimek 1,5 Bardak

Komili Sızma zeytinyağı 2 Yemek Kaşığı

Domates 1 Adet

Dolma biber 1 Adet

Soğan 1 Adet

Domates salçası 1 Çay Kaşığı

Kimyon 1 Çay Kaşığı

Tuz, karabiber

YAPILIŞI:

1- Akşamdan ıslatılan mercimekleri bir tencereye koyun. Üstünü 2 parmak geçecek kadar su koyup haşlayın.

Soğanı yemeklik doğrayın. Domatesi küçük küçük doğrayın. Biberin sap ve çekirdeğini çıkarıp doğrayın.

Mantarları yıkayıp süzdükten sonra doğrayın. Haşlanan mercimekleri süzün.

2- Bir tencerede Komili Sızma zeytinyağını kızdırın. Soğanı katıp pembeleşinceye kadar kavurun. Kavrulan soğana domatesleri ve yeşil biberi katıp öldürün. Mantarları ilave edip kavurmaya devam edin.

3- Mantar suyunu bırakınca salçayı ilave edip bir kaç kez çevirin. Yeşil mercimeği, kimyon, kırmızı biber ve tuzu katın.

4- Bir bardak su ilave edip orta hararetle ateşte 15 dakika pişirin. Servis tabağına alıp sıcak olarak servis edin.