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
Kimyon1 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 hararetli ateşte 15 dakika pişirin. Servis tabağına alıp sıcak olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:46414 • adı:Mantarlı Yeşil Mercimek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:21.05.2024 - 11:00