



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMAKLİ DOMATES DOLMASI

8 adet orta boy domates
1 su bardağı yeşil mercimek
15-20 dal maydanoz
1 adet kuru soğan
Yarım çorba kaşığı salça
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Mercimek haşlanır, suyu süzülür. İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine salça, mercimek ve tuz eklenir, birkaç dakika daha çevrilir. Domateslerin arka kısmından ufak bir kapak kesilir ve domatesler oyulur. Mercimekli harç doldurulur, kapağı kapatılır. Tencereye dizilir, su eklenir. Ağız kapatılır, orta ateşte 25 dakika kadar pişirilir.