



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK DONDURMASI (ANTALYA)

2 su bardağı kırmızı mercimek
½ su bardağı pirinç
4 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
¼ su bardağı zeytinyağı
3 iri soğan
6 diş sarımsak
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı kara biber
1 çay kaşığı tuz

Yapılışı

Mercimek ve pirinci ayıkla, yıka, tencereye koy, su ilave et, kapak ört, hafif ateşte koyulaşuncaya kadar pişir. Tuz at, beş dakika daha kaynat, bir tepsiye dök. Ayrı bir tavaya zeytinyağını koy. Halka doğranmış soğanları, dövülmüş sarımsakları ilave et, kavur. Baharatları, tuzu at, mercimeklerin üzerine yay. Soğuk olarak servise al.