



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK DONMA

Gerekli malzeme:

3 su bardağı kırmızı mercimek

1 su bardağı pirinç

1 su bardağı sıvıyağ

5 soğan

4 diş sarımsak

1 tatlı kaşığı kimyon

1 çorba kaşığı kırmızıbiber

1 tatlı kaşığı tuz

1 Pirinç ve mercimeği yıkayıp derin bir tencereye alın. Üzerini bir parmak geçecek kadar su ilave edip haşlayın. Koyulaştıkça su ekleyin. Tuz ekip püre haline gelinceye kadar pişirin. Servis tabağına alıp ılınmasını bekleyin.

2 Tavadan yağ ısıtıp soğanı kavurun. Dövmüş sarımsak, kimyon ve kırmızıbiber ekleyip ocaktan alın.

Mercimeğin üzerine yayın ve ılık olarak servis yapın.

Not: Eğer servis tabağınız derin ise soğan sosunun yarısını mercimek püresinin içine karıştırın.