



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK GARNİTÜRLÜ FIRINDA PATATES

150 gr. yeşil mercimek
800 gr. orta boy patates
1 diş sarımsak
50 ml. zeytinyağı
15 gr. kuru mercan köşkü
100 gr. havuç
100 gr. pastırma
2 dal yeşil soğan
20 ml. sirke
1 demet frek soğanı
150 gr. süzme yoğurt
tuz
karabiber

Mercimekleri suda bekletin, patatesleri soyun yıkayın, uzunlamasına ikiye bölün. Sarımsağı ayıklayıp ezin, 30 ml. yağ, mercan köşkü tuz ve karabiberle karıştırıp, patatesleri bulayın. Patatesleri fırın tepsisine dizin 180 derece önceden ısıttığınız fırında 30 dakika pişirin. Mercimekleri kaynar tuzlu suda 15 dakika haşlayın, havucu küp doğrayın. Pastırmayı şerit biçimi doğrayın, yeşil soğanı ince halka doğrayın. Pastırmaları kalan yağda 5 dakika kavurun. Havuç, soğan ve mercimekeleri ekleyin, sirke, tuz ve karabiberi katın. Frenk soğanını küçük doğrayıp süzme yoğurtla karıştırın. Patateslerin üzerine mercimek ve yoğurt koyarak servis yapın.

[ML® Mercimekli Patates için tıklayın](#)