



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK KEKİ

4 su bardak su
2 su bardak mercimek
1 su bardak ince bulgur
1 çay kaşığı pulbiber
1 demet kıvırcık
1 demet yeşil soğan
1 demet maydonoz
2 tane domates
Yarım tatlı mercimek
Yarım tatlı tuz
Yarım tatlı kekik
150 gr margarin

İlk önce 4 su bardağı suyu tencerede kaynatmaya kadar bırakıyoruz. Sonra yıkadığımız mercimeği suyun içinde suyunu çeken kadar bekletiyoruz. Suyunu çekince sanayağı, bulguru ilave edip karıştırıyoruz ve kapasını kapayıp 15 dk bekletiyoruz. Sonra yeşillikleri doğrayıp tabı domateside doğradıktan sonra yarım limonu içerisine sıkıyoruz sonra beklettığımız tencereyi alıp içerisine tuz koyuyoruz daha sonra kek kalıbını alıp çıkınca alta yeşillikler üzerine kek kalıbından çıkarıyoruz oyle dolana kadar yapıyoruz en sonunda üzerine pul biber karabiber kekik isteğe bağlı baharat çeşitlerini koyuyoruz ve soğuktan sonra 10 dk dolapta bekletiyoruz soğuk ve donduktan sonra kesip servis yapıyoruz