



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK LAHANA MÜCVERİ

1 adet beyaz lahana
1 su bardağı kırmızı mercimek
3 adet kuru soğan
4 diş sarımsak
Kibrit kutusu kadar zencefil
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı toz kişniş
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
2 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı un
1 su bardağı ayçiçek yağı
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Mercimek düdüklüde haşlanır. Bu arada lahana çok ince kıyılır üzerine tuz ve kaynar su gezdirilir ilave edilir, biraz ovulur ve süzgece çıkarılır. Kuru soğanlar çok ince kıyılır, ayçiçek yağında pembeleşene kadar kavrulur. Yoğurma kabına haşlanmış mercimek, lahana, kavrulmuş soğan, ezilmiş sarımsak, zencefil, pul biber, zerdeçal, kimyon, kişniş, tuz ve un eklenir ve güzelce yoğrulur. Elde edilen harçtan yarım yumurta kadar parçalar alınır, yassılaştırılır ve sıvıyağda altın rengini alana kadar kızartılır.