



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK MANTISI

1 bardak kırmızı mercimek
2 su bardağı su
Tuz
Kırmızı biber
Karabiber
Kimyon
2-3 dal maydanoz
2-3 dal dereotu (isteğe bağlı)
Sosu için:
1-2 diş sarımsak
Yoğurt
Yağ
Kırmızı biber

1 bardak kırmızı mercimek önce yıkanır, tencereye alınır. Üzerine 2 bardak su eklenir sonra mercimek suyunu çekinceye kadar pişirilir. Pişen mercimeğin üzerine baharatlar eklenir ve yoğrulur. Misket büyüklüğünde toplar yapılır, tabaklara dizilir. Daha sonra üzeri için sarımsaklı yoğurt ve kırmızı biberli sos yapıp, üzerine dökülür.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.05.2023