



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK MUSAKKA

- 120 gr. parmesan peyniri
- 1 adet soğan
- 3 diş sarımsak
- 2 kaşık sıvıyağ
- 1 adet kırmızı biber
- 2 adet domates
- 2 adet patlıcan
- 200 gr. kırmızı mercimek
- 500 gr. süt
- 2 yemek kaşığı margarin
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı kekik
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber, zencefil

Soğan, sarımsak ve yeşil biberi sıvıyağda soteleyin. Üzerine domatesi ekleyip pişirin. Bir başka tencerede kırmızı mercimek, kekik, tuz ve karabiberi pişirin. Fırın kabını margarin ile yağlayın. Patlıcanları uzun uzun dilimleyip tepsinin altına döşeyin. Üzerine mercimekli karışımı dökün. Süt, un ve margarini karıştırarak beşamel sosu hazırlayın. Tepsinin üzerine yayın. Parmesan rendesini de ilave ederek 180 derecelik fırında pişirin.