



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MERCİMEK OTURTMA

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 2 adet kuru soğan
- 3 adet domates domates
- 1 çorba kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 tatlı kaşığı kimyon
- 100 gr yağ
- 1,5 su bardağı su
- 2 adet patlıcan
- 1 tutam tuz

Patlıcanları soyup dilimleyin ve 15 dakika tuzlu suda bekletin. Kuru soğanı yağda, şeffaflaşana kadar kavurun. Salça ve küp doğranmış domatesleri soteleyin. Yıkamış mercimekleri ekleyerek, üzerine suyunu koyun. Mercimek yumuşayınca kadar pişirin. Patlıcanları kurulayın ve kızgın sana yağda kızarttıktan sonra baharatlar beraber tencerenize ekleyin. Birlikte bir taşım kaynatıp servis yapın.

