



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MERCİMEK PÜRESİ (FRANSA)

Malzeme (4 kişilik):

500 gr. mercimek,

1 havuç (kızınmış),

1 soğan (Üzerine bir diş karanfil saplanmış),

baharat torbası (temiz bir tülbente sarılıp ağzı uzunca bir ipe bağlanmış 1 defne yaprağı, bir tutam kekik ve 3-4 dal maydanoz),

tuz,

karabiber,

50 gr. tereyağı,

4 çorba kaşığı taze krema.

Mercimekleri yıkayıp büyükçe bir tencerede bol suda 5 dakika haşlayıp, süzün.

Haşlanmış mercimekleri içinde havuç, soğan, baharat torbası bulunan bir tencereye koyun. Mercimeklerin üzerine 3-4 em. taşacak kadar soğuk su ilave ettikten sonra, mercimekleri yaklaşık 1 saat haşlayın. (İlk yarım saatten sonra tuzunu ve biberini serpin.)

Mercimekler haşlanınca tencereyi ateşten alıp, mercimekleri bir kevgire çıkararak süzün. Mercimekleri üzerine kaşıkla bastırarak bir tel süzgeçten geçirip püre haline getirin. Püreyi temiz bir tencereye koyup ağır ateşte, sürekli karıştırarak, koyulaşmaya kadar pişirin. Püre koyulaşınca tencereyi ateşten alıp tereyağı ilave edin. Karıştırarak tereyağı püreye yedirdikten sonra sıcak bir tabağa aktararak servis edin.

Not: Püreyi sebze değirmeninde daha kolay hazırlayabilirsiniz. Ancak bu takdirde mercimeklerin kabukları da püreye karışacaktır.