



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK SOSLU HAVUÇLU LAHANA

1 adet orta boy lahana
2 adet defne yaprağı
50 gr havuç
150 gr kırmızı mercimek
90 gr taze soğan, ayıklanıp doğranmış
40 gr İçim Labne Peyniri
50 gr İçim Tereyağı
Bir dal taze kekik
Bir tutam kişniş, doğranmış
Bit tutam maydanoz, ince doğranmış
½ limon, dilimlenmiş
Tuz, karabiber

30 gr İçim Tereyağını bir tencerede eritin. Taze soğanları, biraz kekik ve defneyaprağı ile kavurun. Bir gece suda beklettiğiniz mercimekleri de ilave edip 1 dakika daha karıştırarak pişirin. Kişniş ilave edin. Kapağını kapatıp 35-40 dakika pişirmeye devam edin.

Havuçları dilimleyin. Lahanaı ikiye bölün ve ayıklayıp yıkayın. İki ayrı tencerede su kaynatın. Birine havuçları ve limon dilimlerini atıp 10 dakika haşlayın. Diğerine lahanaı atıp 3-4 dakika haşlayın. İkisini de süzerek sudan çıkarın. Mercimekli karışımın içinden defne yaprağını çıkartıp karışımı mikserden geçirerek iri parçacıklı bir sos elde edin. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın.

İçim Labne Peyniri, kekik ve maydanozu da ekleyip karıştırın. Derin bir kaba lahana, havuç ve mercimekle hazırladığınız sosu koyup karıştırın. 1 dakika dinlendirin ve servis edin.

