



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK TİRİDİ (ERZURUM)

Alperen Kayserili

Öncelikle yeşil mercimek iyice haşlanır.

Ardından, başka bir tencerede yağda kavrulan soğanlar ve kıyma şeklindeki etler mercimek üzerine eklenir ve bir müddet kavrulur.

Bundan sonra, biraz un, su ve sarımsak eklenerek kaynatılması sağlanır.

Son olarak küçük küçük doğranmış olan ekmekler, yemeğin üzerine dökülerek servis yapılır.
