



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ AŞ (ADİYAMAN)

Malzemeler:

Bir su bardağı siyah (bütün) mercimek
iki su bardağı bulgur
dört su bardağı su
tuz
ortaboy 1 baş soğan
yağ.

Yapılışı:

Mercimek suda haşlandıktan sonra tuz ve bulgur ilave edilerek suyu çekinceye kadar pişirilir. Daha sonra çok küçük şekilde doğranmış soğanlar tereyağı veya sıvı yağla birlikte bir tavada pembeleşinceye kadar kavrulur. Pişmiş olan pilava ilave edilerek servis yapılır. Evlerde yapılan yufka ekmek (ıslatılarak) ve yanında yeşilsoğan, turp, biber turşusu (Basma isot) sarımsak ve ayranla yenilebilir.
