



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ AŞ (HATAY)

Hatay Valiliği
Hatay Mutfak Kültürü ve Yemekleri
Dr. Kadriye ŞAHİN

1,5 su bardağı iri bulgur
Yarım su bardağı yeşil mercimek
1 adet soğan
Yarım su bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Yeşil Mercimekler yıkandıktan sonra taneleri erimeyecek kadar haşlanır. Suyunun birazı süzülür. Bulgur ve mercimek tencere karıştırılarak yeteri kadar sıcak su eklenir, tuz serpilerek pişirilir. Suyunu çektikten sonra dinlenmeye bırakılır. Soğanlar çok ince doğranır ve zeytinyağında pembeleşinceye kadar kavrulur. Pilavın üzerine dökülerek karıştırılır. Piş.. kten sonra bir süre dinlendirilir ve servis yapılır.

