



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ AŞ (HATAY)

Hatay Valiliği
Antakya Mutfağı - Süheyl Budak

1/2 su bardağı zeytinyağı
Tuz
1 su bardağı bulgur
1 büyük soğan
1/2 su bardağı yeşil mercimek
2 su bardağı su

Mercimek yıkandıktan sonra taneleri diri kalacak şekilde haşlanır. Suyun fazlası dökülerek tencerede iki bardak kadarı bırakılır. Kaynarken, bulgur içine atılır. Suyu çekinceye kadar pişirilir. Soğanlar ay şeklinde doğranıp, ayrı bir kapta zeytinyağında kızartıldıktan sonra, pişmiş aşın üzerine dökülerek 3 dk. bekledikten sonra karıştırılır ve sıcak servis edilir.