



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ ILBIR (ERZİNCAN)

1-2 adet kuru soğan
2 kaşık kıyma
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1 kaşık salça
1 kaşık yağ
Tuz
Eğın ekmeği

Mercimekler önceden haşlanıp süzölür. Kıyma biraz yağ ile suyunu salıp çekince Tuzu ve salçası konur. Mercimeđi ilave edilir. Bir miktarda sıcak su akıtılarak kaynamaya bırakılır. Daha önceden tabaklara doğranmış olan Eğın ekmeklerinin üzerine servis edilir.