



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ DONDURMA (ANTALYA)

Anadolujet Magazin

1 ay fincanı kırmızı mercimek
1 kahve fincanı pirinç
1 orta boy soğan
2 diř sarımsak
1+½ l. su
¼ kahve fincanı zeytinyağı
karabiber
pul biber
kimyon (arzuya bağı)
tuz

Mercimekleri ve pirinci yıkayıp, süzdükten sonra kaynattığınız suya tuzla beraber ilave edin. Arada karıştırarak suyunu çekip, püre kıvamına gelene dek pişirin. Servis tabağına ortasında genişçe hafif bir çukur bırakarak, ince bir tabaka halinde yayın. Ayrı bir tavada kızdırdığınız yağda, piyazlık doğranmış soğanı, ezilmiş sarımsağı ve arzunuz miktarı katacağıınız baharatları, tuzla beraber soğanlar kahverengileşene dek kavurun. Dinlendirip, soğutmuş olduğunuz mercimekli pürenin üzerine döküp, soğanları da soğuttuktan sonra servis edin.