



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ EKMEK ISLAMASI

- 1 adet bayat ekmek
- 1 kase sarımsaklı yoğurt
- 1 kase haşlanmış yeşil mercimek
- 1 baş soğan
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

Ekmek dilimlenir ve küp şeklinde doğranır. Fırın kabına konur, 190 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir. Soğan ince kıyılır, zeytinyağı tavaya konur, soğan pembeleşene kadar kavrulur. Üzerine haşlanmış mercimek konur, bir kaç dakika sonra ateşten alınır. Ekmekler servis tabağına konur. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve kavrulmuş mercimek bırakılır.