



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

MERCİMEKLİ ERİŞTE PİLAVI

- 2 su bardağı erişte
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 2 adet patates
- 2 dolu çorba kaşığı tereyağı
- 4 çorba kaşığı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz

Mercimek bir gece önceden ıslatılır. Tencereye bol su ve az tuz konur, ocağa yerleştirilir, kaynayınca mercimek atılır, 10 dakika sonra erişte eklenir. 8 dakika haşlanır, sonra suyu süzülür. Yayvan bir tencereye sıvıyağ konur. Soyulmuş ve daire şeklinde doğranmış patatesler dizilir. Üzerine mercimekli erişte konur. Tereyağı başka bir tavada kızdırılır. Pilavın üzerine gezdirilir. Tuz ve karabiber serpilir, kapağı kapatılır, çok kısık ateşte 20 dakika pişirilir. Ateşten alınır, Yarım saat dinlendirilir. Düz servis tabağına ters çevrilir.