



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEKLİ HUMUS (ANTALYA)

1 su bardağı kırmızı mercimek  
1 adet havuç  
1 adet patates  
1 adet soğan  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı sulandırılmış nişasta  
4 dal dereotu  
Tuz

1 su bardağı kırmızı mercimeği yıkayın. 1 adet patates, havuç ve soğanın kabuklarını soyarak, küp şeklinde doğrayın. Tüm malzemeleri bir tencereye alın. Üzerini geçecek kadar su ilave edin. Tuzunu ayarlayın. Orta ateşte sebzeler yumuşa-yıp, suyunu çekene dek haşlayın. Bir çatal yardımıyla ezin. Koyu bir kıvam almca içine 1 tatlı kaşığı sulandırılmış nişastayla tuzu ekleyin. Karışımı bir süzgeçten geçirin. Kalan yağla servis tabağını yağlayın. Dereotunun yapraklarını ince ince kıyıp, karışıma ekleyin. Hazırladığınız mercimekli humusu servis tabağına boşaltıp, soğuyunca dilediğiniz şekilde keserek, servis yapın.