



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ KEK

1 su bardağı kırmızı mercimek
2 su bardağı su
1 çay kaşığı Tuz
1 çay kaşığı kimyon
2 diş sarımsak
1 adet limon suyu
1 yemek kaşığı tahin
Yarım demet dereotu
2 yemek kaşığı margarin

Mercimeği ve suyu tencereye alıp az miktarda tuz atarak ocakta haşlanmaya bırakın. Mercimek iyice helmeleninceye kadar kaynadıktan sonra ocaktan alıp biraz kendini çektikten sonra, küçük küçük olan silikon kalıba koyun. Dolapta dinlendirin.

Sosu için; dereotu hariç margarinimizi ve diğer tüm malzemeleri tencereye koyup 5-6 dakika karıştırarak karıştırarak kaynatın. Ocaktan indirdikten sonra kıyılmış dereotunu da ilave edip mercimek toplarının üzerine bu sosu gezdirip servis yapın.
