



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ KURU FASULYE

2 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı yeşil mercimek
2 adet kuru soğan
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 çay bardağı sıvıyağ

Fasulye ve mercimek ayrı ayrı haşlanır. Tencereye sıvıyağ konur, ısınınca ince kıyılmış soğan atılır ve öldürülür. Salça katılır, kokusu gidene kadar pişirilir. Üzerine suyu süzölmüş mercimek eklenir, bir kaç dakika çevrilir. Fasulye eklenir, 1,5 su bardağı kadar sıcak su katılır. Kapak kapatılır, orta ateşte 15-20 dakika pişirilir.