



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ PATATES

- 5- 6 adet orta boy patates
- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 tane soğan
- 2 baş sarımsak
- 1 tane tatlı kırmızı biber
- 1 su bardağı domates püresi
- 1 tatlı kaşığı biber salçası
- 1/2 su bardağı sıvıyağ
- 1 tutam tuz ve karabiber
- 1 tane et bulyon
- 3 su bardağı sıcak su

Önce patatesleri soyun, bir tencerede soğanı doğrayıp sıvıyağ ile pembeleşinceye kadar pişirin, sarımsakları atın. Sarımsaklar biraz ölçünce şerit doğradığınız kırmızı biberleri atın, büyük küp doğradığınız patatesleri ekleyin, kapağını kapatın ve 5-10 dakika sebzelerin yumuşaması için pişirin. Daha sonra içine haşlanıp süzölmüş mercimek, domates püresi, biber salçası, tuz, karabiber, bulyon ve 3 bardak sıcak suyu koyun, şöyle bir karıştırın, ateşi kısın ve patatesler yumuşayınca kadar pişirin.