



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ PATE

MALZEMELER

1.5 Su Bardağı Kırmızı Mercimek
2 Su Bardağı Kaynar Su
1 Soğan
2 Diş Sarımsak
1 Çorba Kaşığı Sıvıyağ
2 Dilim Ekmek
1 Su Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peyniri
4-5 Dal Maydanoz
Bir Tutam Nane
1 Yumurta
4-5 Ceviz
Tuz, Karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Mercimeği kaynar suda 30 dakika pişirin. Pişmesine yakın karıştırmaya başlayın. Mercimekler suyunu çekip iyice dağılıncaya kadar sürekli karıştırarak pişirin. Soğan ve maydanozu ince ince kıyın, sarımsakları ezin, ekmeklerin içini çıkarıp ufalayın.

Sıvıyağı tavada kızdırıp soğan ve sarımsağı pembeleştirin. Derin bir kaba alıp mercimek, ekmek içi, kaşar peyniri, maydanoz, nane, tuz ve karabiberi ekleyerek iyice karıştırın.

Karışımı yağlanmış dikdörtgen bir fırın kalıbına alıp üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 1 saat pişirin. Ceviz ve kıyılmış maydanozla süsleyip sıcak servis yapın.