



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ SOS (TARKA DHAL)

Malzeme

- 115 gr. Kırmızı mercimek
- 50 gr. Sarı mercimek
- 2,5 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı toz zencefil
- 4 diş sarımsak
- 4 çay kaşığı zerdaçal
- 2 adet sivri biber
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Sosu İçin
- 2 yemek kaşığı sıvı Sana
- 1 adet soğan
- 1 çay kaşığı hardal tohumu
- 1 tatlı kaşığı kırmızı acı biber
- 1 adet domates
- Süslemek İçin
- 10 adet taze kişniş yaprağı
- 2 adet sivri biber acı
- 1/2 demet taze nane

Hazırlanışı

2 adet sivri biberin içini çıkarıp, kıyınız.

2,5 bardağı su içinde ayıklanmış mercimekleri toz zencefil, sarımsak, zerdaçal ve kıyılmış sivribiberi ekleyip, mercimekler pişene kadar kaynatınız (10-15 dakika)

Mixerde kalın püre haline gelene kadar çekiniz.

Tuz ile baharatlandırınız.

Sosu:

Kuru soğanı yemeklik doğrayınız.

Domatesin kabuğunu soyup, küp küp doğrayınız.

Yayvan bir tencerede sıvı Sana'yı kızdırıp, kuru soğanları pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Daha sonra içine hardal tohumu, acı kırmızı biber, ve doğranmış domatesleri ekleyip, bir taşım kavurunuz.

Hazırladığınız sosu, püre haline getirdiğiniz mercimeklere ekleyip, hepsini birlikte bir taşım pişiriniz.

Acı sivri biberlerin içini çıkarıp, ince ince kıyınız.

Taze nane ve kişniş yapraklarını kıyınız.

Mercimek sosunu servis tabağına alıp üzerini acı sivri biber, taze kişniş ve taze nane ile süsleyip, sosu ılık olarak servis ediniz.