



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ TACO SANDVIÇ

- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1½ su bardağı yeşil mercimek (haşlanmış)
- 1 yemek kaşığı domates salçası
- 1 tatlı kaşığı paprika
- ½ tatlı kaşığı acı pul bibe
- 1 tutam kimyon
- 1 adet lime suyu
- 1 adet domates
- 4 adet taco
- 1 tutam tuz
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber

Kuru soğanı ince piyazlık doğrayın.

Tavada yağda soğanları kısık ateşte 15 dakika kadar karamelize olana kadar pişirin.

Ufak bir tencerede mercimekleri baharatlarla birlikte çevirin.

Tuz ve lime suyunu ekleyin.

Acı sos kullanıyorsanız bu etapta acı sos ilavesi de yapabilirsiniz.

Isıtılmış tacoların içine önce biraz yeşillik sonra mercimek, küp kesilmiş domates ve en üstüne de karamelize edilmiş soğanları yerleştirip sıcak servis yapın.

