



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ TİRİT

1 adet büyük bayat ekmek
2 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı yeşil mercimek
1 adet kuru soğan
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı su

Mercimek haşlanır. İnce doğranan soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine salça ve haşlanmış mercimek katılır. Tuz ve karabiber eklenir. En son sıcak su gezdirilir. Ekmekler küp şeklinde doğranır. Bir tepsiye yerleştirilir. Üzerine parça parça tereyağı bırakılır. 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Sonra fırından alınır, hazırlanan mercimekli karışım gezdirilir.