



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MIŞAKKA (KARATAŞ ADANA)

Duygu Özcan

1 kg patlıcan
4-5 adet domates
1 adet büyük soğan
2 su bardağı yeşil mercimek
1 yemek kaşığı biber salçası
1 tatlı kaşığı nane,tuz
Yarım limon suyu

Patlıcan alacalı soyulur ve dörde bölünerek kare kare doğranır.

Domateslerde iri şekilde doğranır.

Soğan ince doğranır ve doğranan soğanlar, mercimek,salça ve yağ tencereye alınıp pişirilir.

Üzerine patlıcanlar eklenir.

En üste domatesler konur ve 1 bardak su eklenir. Kaynadıktan sonra kısık ateşe alınır ve üzerine kuru nane eklenir.

Limon suyu eklenir, pişen malzemeler karıştırılarak servis edilir.

