



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUALLE

1 su bardağı yeşil mercimek
2 adet patlıcan
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 adet domates
2 adet soğan
1 çay bardağı tavuk suyu
1 adet limonun suyu veya nar ekşisi
Bir tutam dereotu
Karabiber
Tuz

Patlıcanları alacalı soyup dilimleyin. Ardından 15 dakika kadar tuzlu suda bekletin. Mercimeği 5-10 dakika kadar kaynatıp, diri kalacak şekilde haşlayın ve süzün. Diğer taraftan da soğan yemeklik, domatesleri de kabuğunu soyup küp şeklinde doğrayın. Patlıcanlarını suyunu iyice alıp kızartın ve daha sonra yağın çekmesi için kağıt havlu üzerine alın. Soğanları sıvı yağda pembeleşene kadar kavurun. Daha sonra üzerine domatesleri ve salçayı ekleyin. Domatesler yumuşayınca mercimekler, baharatları ilave edin. Kızarmış patlıcanları da tavaya ekleyin ve güzel karıştırın. Üzerine tavuk suyunu ekleyin. Dilerseniz sadece su da ilave edebilirsiniz. Yemeğinizi ocaktan alınca üzerine limon suyunu ekleyip karıştırın. Son olarak muhallebiyi servis tabağına alıp üzerini ince doğranmış dereotu ile süsleyin.

