



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU MERCİMEK

1 su bardağı haşlanmış nohut
2 su bardağı yeşil mercimek
3 adet orta boy soğan
4-5 diş sarımsak
yarım su bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı tepelme salça
Yeteri kadar sıcak su
3 adet çarliston biber
3 adet kırmızı biber (paprika)
1 çay kaşığı kimyon
yarım limonun suyu
Tuz, karabiber
1 çay kaşığı pulbiber
1 çay kaşığı nane
Süslemek için:
Maydanoz

Küp kesilmiş soğanı ve rendelenmiş sarımsağı yağda soteleyin. Pembeleşince biraz kaynar su ile salçayı ilave edin. Daha sonra ince dilimlediğiniz çarliston ve kırmızı biberleri ekleyerek sotelemeye devam edin. Karışım kıvam alınca, yeşil mercimek, üzerini geçecek kadar sıcak su, tuz, kimyon, pulbiber, karabiber ve limon suyu ile tencereye katın. Kaynamaya başlayınca altını kısın. Mercimek pişince haşlanmış nohudu, kuru naneyi de ekleyin ve birkaç dakika daha kaynatıp ocağı kapatın. Servis tabağına alın. Maydanozla süsleyip servis yapın.