



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PASTIRMALI MERCİMEK

2 su bardağı yeşil mercimek  
1 adet soğan  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 çorba kaşığı salça  
1 su bardağı bulgur  
Tuz, karabiber, kimyon  
50 gr. pastırma

Mercimeği kaynatın, suyunu dökün. Soğanı ince kıyıp zeytinyağında soteleyin. Salçayı ve bulguru ekleyerek 5 dakika daha soteleyin. Sıcak su ilave edip mercimeği de ekleyin. Baharatları ekledikten sonra 15 dakika pişmeye bırakın. Zeytinyağında sotelenmiş pastırmaları üzerine yerleştirip servis yapın.