



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI MERCİMEK

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
250 gr pastırma
2 Çorba Kaşığı mısır yağı
1 Çorba Kaşığı salça
0,5 Su Bardağı pirinç
2 Su Bardağı yeşil mercimek
1 Adet soğan
2 Çorba Kaşığı kıyılmış maydanoz

Mercimeğin üzerine geçecek kadar suyla çoğa koyup bir taşım kaynatın suyunu süzün soğanı ince kıyın bir tencereye mısır yağı ve margarini koyup soğanı kavurun sonra pastırmayı ekleyin ve soğan pembeleşene kadar kavurun salça pirinç tuz karabiber ve mercimeği ekleyip karıştırın mercimeğin üzerini iki parmak geçecek kadar sıcak su ekleyin suyunu kontrol ederek 20 dakika pişirin pulbiber kimyon ve maydanozla süsleyerek servis yapın.