



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PATATES HAMURLU MERCİMEK

1 su bardağı yeşil mercimek
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
4 su bardağı su
1 diş sarımsak
Tuz, karabiber, kimyon, pulbiber
Patates
Hamuru için:
1 adet patates
1 su bardağı un
5 çorba kaşığı su
5 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Patatesleri haşlayın, çatalla ezin. Üzerine un, su, zeytinyağı ve tuzu koyup, yoğurun. Hamuru rulolar yapın, yarım santim kalınlığında kesin. Üzerine hafifçe un serpin. Kaynamış suyun içine atın. Hamurlar yukarı çıktığında kepeyle sudan çıkarın. Gecedan ıslanmış mercimeği süzün. Soğanı ve salçayı yağda kavurun. Üzerine suyu ekleyin. Kaynayınca mercimek, sarımsak ve baharatları ilave edip, 15 dakika pişirin. Patatesleri hamurları ilave edip, 5 dakika daha pişirin.