



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI YEŞİL MERCİMEK

- 3 adet pırasa
- 2 su bardağı yeşil mercimek
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 adet ufak soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Yeşil mercimek en az 8 saat önceden ıslatılır ve sonra yumuşayana kadar haşlanır. (suyu süzülme iyi olur)
Soğan yarım daire şeklinde, pırasalar da yuvarlak biçimde incecik doğranır. Tencereye zeytinyağı konur, soğan ve sarımsak atılır, gevşeyene dek kavrulur. Salça, tuz ve şeker ilave edilir. Haşlanmış yeşil mercimekler atılır. Suyu az ise 1 su bardağı sıcak su gezdirilir. Kapak kapatılır. Yaklaşık 15 dakika pişirilir. Ilık olarak tüketilir.