



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRİNÇLİ MERCİMEK

1 Bardak mercimek
1 Fincan pirinç
10 Bardak et suyu
2 Kaşık sade yağ
3 Soğan
Kimyon, karabiber, tuz.
4 Diş sarımsak

Mercimeği 10 bardak et suyunda, 1 soğan, 4 diş sarımsak ve biraz tuzla pişirin. Suyunu ayırıp mercimekleri kevgirden geçirin. Sonra suyunu katın, biraz kimyon ve karabiber koyun. Kaynamaya başlayınca 1 kahve fincanı pirinç ilâve edin. Pirinç pişince kavrulmuş 2 soğanı katın.
