



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞAFAK PÜRESİ

Yarım kilo kırmızı mercimek
4 su bardağı su
Yarım adet orta boy havuç
1 çorba kaşığı margarin
1 adet iri soğan
1 adet rendelenmiş limon kabuğu
Yarım çorba kaşığı çörekotu
Yarım çay kaşığı kimyon
Yarım çay kaşığı tuz
ÜZERİ İÇİN :
1 bir tatlı kaşığı margarin
Yarım tatlı kaşığı toz kırmızıbiber

Kırmızı mercimeği ayıklayın ve bir kaç kez yıkayın.
Mercimeği düdüklü tencereye alıp üzerine 4 su bardağı su ile doğranmış havucu ekleyin ve tuzunu ayarlayın.
Mercimek hamur gibi olana dek pişirin.
Başka bir tencerede tereyağını eritin.
Üzerine rendelenmiş soğanı ve limon kabuğunun ekleyerek pembeleşene kadar kavurun ve bu karışımı mercimek püresine ekleyin.
Püreye, blender yardımı ile veya iyice ezerek pürüzsüz bir görünüm kazandırın.
Üzerine çörek otunu ve kimyonu ekleyip karıştırın.
Mercimekli püreyi servis tabağına alın.
Üzeri için, tereyağını eritip, üzerine kırmızıbiber ekleyin.
Hemen ateşten alıp pürenin üzerine gezdirin.
Soğuk servis yapın.