



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARI MERCİMEKLİ KOLAY PİZZA

2 su bardağı sarı mercimek
3 su bardağı su
1 su bardağı ince bulgur
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet soğan
1 çorba kaşığı sirke
10 dilim sucuk
5 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Mercimek ve suyu bir tencereye koyup pişmeye bırakın. Mercimek yumuşayınca ocaktan alıp üzerine bulguru ekleyin. Kapağı kapalı olarak şişmesini sağlayın. İnce kıyılmış soğanı, rengi dönene kadar yağda kadar kavurun. Salçayı ilave edip, 1-2 dakika kavurduktan sonra mercimeğe ekleyin. Tuzunu ayarlayıp harmanlayın. Malzemeyi, yağlanmış bir fırın kabına pizza altı oluşturacak şekilde yerleştirin. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirinin yarısını serpin. Aralıklı olarak sucukları dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika pişirin. Fırından alınca kalan kaşar peynirini serpin.