



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZELİ MERCİMEK

- 1 su bardağı haşlanmış kırmızı mercimek
- 2 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 6 yemek kaşığı sıvı margarin
- ½ su bardağı arpa şehriye
- 4 adet taze soğan
- 1 adet kuru soğan
- 1 yemek kaşığı Knorr Et Toz Bulyon
- 3 diş sarımsak
- 1 adet havuç
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 2 adet sivri biber
- 1 tatlı kaşığı kekik

Hazırlanışı

- 3 yemek kaşığı sıvı margarini kızdırıp kuru soğanları ve sarımsakları kavurun, taze soğanları da ekleyerek sote edin.
- İçine sivri biberi, doğranmış havuçları, haşlanmış yeşil ve kırmızı mercimekleri, kuru naneyi, kekiği, Knorr Et Toz Bulyon'u ve suyu koyup kaynatın.
- 3 yemek kaşığı sıvı margarin ile kavurun.
- Sebzeleri servis tabağına alıp çıtır şehriyeleri de üzerine koyarak servis edin.