



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ MERCİMEKLİ MAKARNA

250 g yeşil mercimek  
1 baş soğan  
150 ml zeytinyağı  
1 litre etsuyu (komprime)  
1 kereviz sapı  
yarım baş lahana (küçük)  
2 havuç  
50 g mantar  
200 g makarna  
tuz  
karabiber  
100 g rendelenmiş parmesan

Mercimeği bir gece boyunca suya bastırın. Soğanı soyarak dilimleyin ve 2 yemek kaşığı yağda kızartın. Suyu süzölmüş mercimeği ve etsuyunu ilave edin. Sebzeleri ve mantarları ayıklayarak doğrayın ve 5 yemek kaşığı yağ ile birlikte mercimeği katın. Hepsini yaklaşık 1.5 saat pişirin. Pişme süresinden 10 dakika önce mantarları ilave edin. Makarnaları haşlayın. Tuz ve biberi ayarlayın, kalan yağ sosa karıştırın. Peynir ile servis yapın.

---