



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SEBZELİ SOSİSLİ MERCİMEK

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- Yeteri kadar su
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 2 adet orta boy patates (küp şeklinde doğranacak)
- 2 adet orta soğan (küp şeklinde doğranacak)
- 2 adet havuç
- 4 adet sosis (4-5 mm kalınlığında dilimlenecek)

İlk önce mercimekleri bir taşım kaynatın ve bu suyu dökün. Soğanları ince kıyın ve zeytinyağında pembeleşene kadar sote yapın. Daha sonra 1 taşım haşlayıp süzdüğümüz mercimekleri içine katıp kaynatın. Mercimeklerin pişmesine 10-12 dakika kala küp şeklinde doğradığınız havuç ve patatesleri de ilave ediniz. Patates ve havucun pişmesine yakın ince ince doğradığınız sosisleri de ilave ederek 5 dk daha pişirin. Servis esnasında tabağınıza 1 tatlı kaşığı hardal ve 1 çorba kaşığı sirke ilave ederek yemenizi tavsiye ederim.