



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ VE TAVUKLU SARI MERCİMEK YEMEĞİ

<https://www.elele.com.tr>

1 ay bardağı sarı mercimek  
1 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı zeytinyağı  
Birkaç dal semizotu  
20 gr. tavuk eti

Tavuk etini, sarı mercimeği ve suyu bir tencereye aktarın. Orta ateşte mercimekler yumuşayınca kadar pişirin. Ocaktan indirmeye birkaç dakika kala zeytinyağını ve iyice yıkanıp yaprak yaprak ayrılmış semizotunu ilave edip tatlandırın. Ocaktan alın. İsteğe göre tavuk etini küçük parçalar halinde kesip tekrar yemeğin içine atın veya tavuk etini içinden çıkartın.

