



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ YEŞİL MERCİMEK

100 gr. kıyma
1 kuru soğan
2 çay bardağı arpa şehriye
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
1 kaşık salça
1 diş sarımsak
1 tutam tuz
Tuz
Karabiber
Kimyon
Sıvı yağ

Tencereye su koyup kaynatıyoruz ve şehriyeyi kaynayan suyun içine boşaltıp haşlıyoruz. Ayrı bir tencereye sıvıyağ ince doğranmış soğan ve kıymayı alıp kavuruyoruz. Salça sarımsak ve haşlanmış yeşil mercimeği de ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Haşlanmış şehriyenin suyunu süzüyoruz ve tencereye alıp tuzunu ve baharatlarını ekledikten sonra ateşten alıp servis yapıyoruz.

