



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SENGESER (VAN)

45 Gr Sana Klasik

1 Su Bardağı su

3 Su Bardağı yeşil mercimek

4 Su Bardağı süzme yoğurt

1 Çorba Kaşığı domates salçası

1 Adet soğan

1 Çay Kaşığı tuz

Mercimeği bol suyla yıkayıp süzün. Tencereye alıp üzerini geçecek kadar su ekleyin ve yumuşayana kadar haşlayıp süzün. Süzme yoğurdun birkaç kaşık kadarını ayırıp kalanını çukur bir kaba alın. Koyu ayran kıvamına gelene kadar su ekleyip karıştırın. Soğanları soyup kıyın. Sana yağın tencerede eritip soğanları pembeleştirin. Salça ve tuzu ilave edip 2-3 dakika daha kavurun. 1 bardak su ekleyip soğanlar iyice yumuşayana kadar pişirin. Mercimek ve ayranı ekleyip 1-2 taşım pişirin. Yemeği servis tabağına paylaştırıp üzerlerine birer kaşık yoğurt ilave edin. Pulbiber serpiştirip servis yapın.
