



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEYH MUALLA (ANTAKYA)

2 adet yeşilbiber
1 yemek kaşığı biber salçası
3 adet domates
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım tatlı kaşığı karabiber
3 adet kırmızıbiber
1 adet kurusoğan
3 adet patlıcan
5 diş sarımsak
2 su bardağı yeşil mercimek
50 gr margarin
1 yemek kaşığı kurunane
Yarım çay bardağı nar ekşisi

Yeşil mercimek bir kap içinde bir taşım kaynatılır. 3 adet patlıcan ince dilimler halinde alaca olarak soyulur. Patlıcanlar, tuzlu suyun içinde acısını alması için bekletilir. 2 adet yeşil biber, 3 adet kırmızı biber, 1 adet soğan, 3 büyük domates ince ince doğranır. Ardından 1 yemek kaşığı domates salçası, 1 yemek kaşığı biber salçası eklenir. Üzerine 50 gr margarin ve yarım tatlı kaşığı karabiber dökülür. İnce doğranmış 5 diş sarımsak ilave edilir. Süzülen mercimekler, tüm malzemenin olduğu tencerenin içine dökülerek karıştırılır. Hazırlanan mercimekli harç tencerenin tabanını kapatacak şekilde koyulur. Üstüne patlıcanlar dizilir. Malzeme bitene kadar aynı işlem tekrarlanır. Üzerine çıkana kadar su dökülür. Bol nane ve nar ekşisi ilave edilir. 25-30 dakika kısık ateşte pişirin.