



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUALLE

1 su bardağı yeşil mercimek  
4 adet patlıcan  
2 adet yeşil biber  
2 adet kırmızı biber  
1 adet soğan  
4 adet büyük domates  
1 yemek kaşığı domates salçası  
1 yemek kaşığı biber salçası  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
1,5 tatlı kaşığı karabiber  
6 diş sarımsak  
1 demet taze nane  
Yarım çay bardağı nar ekşisi  
2 su bardağı sıcak su  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
Tuz  
Kimyon  
Kırmızı pul biber

Patlıcanları alaca soyun. Boyuna parmak kalınlığında kesin, geniş bir kaseye koyun ve üzerine bir çorba kaşığı tuz, bir çorba kaşığı toz şeker serpin. Biraz bekletin. Ovuşturun, çıkan siyah suyu atın, yıkayın ve süzgece koyun.

Mercimeği 5-10 dakika kadar kaynatıp, diri kalacak şekilde haşlayın ve süzün. Orta boy bir tencereye zeytinyağı koyun, kızdırın. Soğanı küp küp doğrayın, sarımsakları kesin, hepsini birlikte sote edin. Kırmızı ve yeşil biberleri ince kıyın, onları da ilave edin. Salça ve domates koyun, birlikte çevirin. Mercimekler, kırmızı biber, tuz, kimyon, pul biberi tencereye ilave edin, karıştırın. Ocaktan alın.

Büyük bir tencereye bir yemek kaşığı zeytinyağı koyun. Tencereye bir sıra patlıcan, bir sıra mercimekli harç olmak üzere katlı dizin. Nar ekşisi ve sıcak su ilavesi ile kapağı kapatılan tencereyi kaynamaya bırakın. Kaynar kaynamaz ocağı kısıp ve patlıcanlar iyice yumuşayana kadar pişirin. Ocaktan indirir indirmez içine taze kıyılmış nane koyup karıştırdıktan sonra servis yapın.



