



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ KIRMIZI MERCİMEK

MALZEMELER

2 Su Bardağı Kırmızı Mercimek
4 Adet Sosis
50 gr Margarin
1 Adet Büyük Soğan
2 Diş Sarmısak (Doğranmış)
1 Kahve kaşığı Karabiber
Rendelenmiş Kaşar Peyniri
5 Bardak Et suyu veya Su

YAPILIŞ TARİFİ

Et suyunu tencereye koyarak içine mercimek, soğan ve tuzunu koyarak 1 saat kaynatın. Mercimekleri süzerek alın. Soğanı atın. Margarin bir tavada kızdırıp sarımsakları 2-3 dakika kavurun. Sosisleri ilave ederek 5 dakika kızartın.

Isıya dayanıklı bir cam kaba veya güvece mercimeğin yarısını koyun.

Üstüne sosisleri yayın. Biber ektikten sonra mercimeğin kalanını ekleyin.

Mercimeklerin piştiği suyu katın. Üzerine kaşar rendesini serpererek fırında 45 dakika pişirin.