



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SOSLU MEKSİKA FASULYELİ YEŞİL MERCİMEK PİLAVI

2 yemek kaşığı margarin  
500 gr yeşil mercimek  
1 demet maydanoz  
1 demet dereotu  
1 kutu konserve mısır  
2 kutu konserve meksika fasulyesi  
2 yemek kaşığı sıvı yağ  
Tuz  
1 yemek kaşığı nar ekşisi  
3 su bardağı su

Yeşil mercimekleri haşlayın. Ama çok fazla haşlamayın hafif diri kalsınlar. Mercimekler haşlandıktan sonra suyunu süzgeçte süzüyoruz.

2 yemek kaşığı margarinde sırasıyla meksika fasulyelerini, mısırları ve yeşil mercimekleri kavuruyoruz. İçine 3 su bardağı su koyup pişmeye bırakıyoruz.

Pişince doğranmış dereotu, maydanozu içine karıştırıyoruz.

Sosu için, 2 yemek kaşığı sıvıyağı, nar ekşisini ve tuzu karıştırın.

Bu karışımı yeşil mercimek karışımı ile harmanlayın. Servis yapın.

---