



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SUCUKLU MERCİMEK

100 g sucuk (derisi soyulup, ince dilimlenmiş)
1 iri soğan (çok ince doğranmış)
300 g mercimek
75 cl. (yaklaşık 3 su bardağı) tuzsuz esmer et ya da tavuk suyu
1 iri havuç (kazınıp, ince dilimlenmiş)
2 kereviz sapı (ince doğranmış)
2 tatlı kaşığı fesleğen
1/2 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Sucuk dilimlerini kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, sucukları 3 dakika pişirin. Sonra delikli spatulayla bir tabağa çıkarıp, bir kenara bırakın. Tencereye soğanları koyup, saydamlaşınca kadar (yaklaşık 6 dakika) pişirin.

Bu arada mercimekleri akar su altında yıkayıp, süzdükten sonra, tencereye koyarak, et suyunu ve 3/4 litre (3 su bardağı) su ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp, ateşi kısarak, mercimekler iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 35 dakika) pişirin. Havuçlar, kereviz sapları, fesleğen, tuz ve karabiberi ekleyip, tencerenin kapağını yeniden kapatarak, havuç dilimleri iyice yumuşayınca kadar (8-10 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, mercimek yemeğini 6 çorba tabağına bölüştürerek, her tabağı birkaç sucuk dilimiyle süsleyin ve servis yapın.

Not: Bu tarifte istenirse, sucuk yerine sosis kullanılabilir.