



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN GARNİTÜRÜ

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 2 su bardağı su
- 5 damla limon suyu
- 1 adet kuru soğan
- 1 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- Üzeri için:
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı çam fıstığı
- tutam kırmızı biber
- 1 tutam doğranmış maydanoz

İlk olarak mercimekler iyice yıkanır ve süzöldükten sonra bir tencereye alınır. Üzerine su eklenerek pişirilir. Su kaynar olmalıdır. Soğanlar küp küp doğranır ve ayrı bir tavada zeytinyağı ile birlikte pembeleşinceye kadar kavrulur. Tava içerisine ince doğranmış sarımsaklar da eklenerek bir süre kavrulmaya devam edilir. Pişen mercimekler soğan ve sarımsaklı tavaya alınarak karıştırılır. Ayrı bir tavada zeytinyağı ile çam fıstıkları kavrulur. Üzerine toz biber eklendikten sonra ateşten alınır. Mercimek servis tabağına alınır ve çam fıstıklı karışım eklenir.
