



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU YEŞİL MERCİMEK

2 su bardağı yeşil mercimek

Yarım kg tavuk eti

1 adet kuru soğan

1 çorba kaşığı salça

5 çorba kaşığı sıvıyağ

1 tatlı kaşığı tuz

Yeşil mercimek düdüklüde haşlanır. Diğer yanda tavuk kuşbaşı doğranır ve yağda çevrilir. Üzerine ince kıyılmış soğan katılır. Soğan solunca salça ve tuz eklenir, ateşten alınır. Haşlanmış mercimek suyuyla birlikte tavuklu karışımın üzerine dökülür. Orta ateşte 15 dakika pişirilir.
