



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERBİYELİ MERCİMEK

<https://turkinfo.hu>

Lencsefözelék

250 gr yeşil mercimek
1 litre (tütsülü) et suyu (yoksa su da olabilir)
2 tane defne yaprağı, mercanköşk, tarhun (isteğe göre)
Tuz,
Karabiber
Terbiye için:
4 diş sarımsak
1 adet soğan
5 yemek kaşığı sıvı yağ
2 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
Su
Hardal
Ekşi kaymak (ya da süzme yoğurt)

Mercimeği yıkadıktan sonra suda biraz bekletiyoruz. Derin bir tencerede (tütsülü) et suyunda ya da tuzlu suda, içine defne yaprağı koyarak haşlıyoruz. Ayrı bir tencerede sıvı yağ ısıtıyoruz, üstünde önce doğranmış soğanı, sonra unu kavuruyoruz. Bu sefer [?]çörek rengi[?] yeterli değil, kahverengi olmalı. Ezilmiş sarımsağı ekleyerek kavuruyoruz. Kokusu geldikten sonra ocaktan alıyoruz. Pul biberle karıştırıp soğuk su ile harmanlıyoruz. Hiç topak kalmayana kadar karıştırıyoruz.

Mercimekten defne yaprağını atıp içine terbiyeyi döküyoruz. Baharatlarla tatlandırıyoruz. Kaynatmaya başlıyoruz. Bir kapta ekşi kaymak ve hardal karıştırıyoruz. Yemekten bir kepçe ile biraz alıp kaymağı ısıtarak karıştırıyoruz, sonunda tencereye döküyoruz. Kıvam alınca kadar pişiriyoruz. Haşlanmış tütsülü et, yahni ya da ızgara ile servis yapılabilir.

Not: Yılbaşıyla ilgili geleneklere göre, eğer yılbaşı gecesi mercimek yerseniz, bütün yıl boyunca mercimek kadar bol paranız olmuştur.



