



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL BAHÇE

2 su bardağı yeşil mercimek
4 su bardağı su
1 adet orta boy soğan
2 çorba kaşığı margarin
1 adet patates
Yarım demet maydanoz
3 adet sivri biber
Tuz
Karabiber

Yıkanmış mercimeği bol su ile bir gece öncesinden ıslatın. Suyunu süzün ve 4 su bardağı su ile orta ateşte 15 dakika pişirin. Ayrı bir kaptaki yemeklik doğranmış soğanı margarin ile birlikte hafif kavurun. Soyulmuş ve küp doğranmış patates ile domatesi ilave edin. 1-2 dakika çevirdikten sonra, mercimeğin içine katın. Mercimek yumuşayana kadar pişirmeye devam edin. Ocağın altını kapattıktan sonra, tuz ile karabiber ilave edip, karıştırın. Üzerine ince kıyılmış maydanoz ve sivri biber ekleyin. 10 dakika dinlendirdikten sonra servis tabağına boşaltın. Soğuduktan sonra servis yapın.