



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MERCİMEK AŞI

Malzemeler:

1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
Yarım kuru soğan
1 çay bardağı pirinç
2 diş sarımsak
Yarım dolmalık sarı kırmızı ve yeşil biber
1 adet domates
1 çorba kaşığı biber salçası
Yeterli miktarda tuz kimyon pul biber
Yeteri kadar su

Hazırlanışı:

Soğanı, sarımsağı ince ince kıyın ve tencerede soteleyin. Renkli biberleri ilave edip soteleme işlemine devam edin. Pirinci, domatesi, biber salçasını, haşlanmış mercimeği, baharatları ve suyu ilave edin. 25 dakika kaynatın. Köpüğünü alın.