



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK PİLAKİSİ

Malzeme

1 su bardağı yeşil mercimek,
1 orta boy soğan,
2 diş sarımsak,
1 orta boy havuç,
1 orta boy patates,
1 tatlı kaşığı salça,
1 tatlı kaşığı kuru nane,
5 yemek kaşığı zeytinyağı,
tuz,
karabiber.

Yapılışı

Mercimekleri yıkayın, sekiz ila on saat süre ile soğuk suda bekletin. Soğanın kabuğunu soyun, diş şeklinde çentim. Sarmisakların kabuğunu soyun, bütün bırakın. Havucu kazıyın, uzunlamasına ikiye bölün, bir santim kalınlığında yarım ay şeklinde doğrayın. Patatesin kabuğunu soyun, bir santimlik küp şeklinde doğrayın, kararmaması için soğuk suya atın. Salçayı bir kahve fincanı ılık suda eritin. Tencereye ısıtılmış mercimeği soğuk su ve tuz ile birlikte koyarak diriliğini tam kaybetmeden yumuşayınca kadar haşlayın, süzün. İki kaşık zeytinyağı ile soğan ve sarımsağı 3-4 dakika kavurun, havucu ve patatesi ekleyin 2-3 dakika daha kavurun, bir su bardağı sıcak su koyun, tuz ve karabiberi ekleyin. Kaynamaya başlayınca süzmüş olduğunuz haşlanmış mercimekleri koyun, onbeş dakika kısık ateşte, arada bir suyunu kontrol ederek, gerekirse sıcak su ekleyerek, pişirin. Ocağı söndürmeden tencereye naneyi serpin, karıştırın ve kapağı kapalı olarak soğumaya bırakın. Ilık veya soğuk olarak ikram edin. Salça yerine taze domates ile de yapabilirsiniz