



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK PÜRESİ

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 adet kuru soğan
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çorba kaşığı tereyağı

Yeşil mercimek akşamdan ıslatılır. Ertesi gün ıslatma suyu dökülür ve düdüklü tencereye aktarılır. Üzerine 2,5 su bardağı su, kabaca doğranmış soğan ve sarımsak, tuz, karabiber, tereyağı ve kimyon eklenir. Düdüklünün kapağı kapatılır. Yaklaşık 15 dakika kaynatılır. Süre sonunda el blenderinden geçirilir. Et ve tavuk yemekleriyle sofraya getirilir.