



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK YEMEĞİ (BULDAN DENİZLİ)

Yard. Doç. Dr. Ramazan GÖKÇE

Yesil mercimek haslanır. Haslama esnasında arpacık soğanlar da soyulup bütün olarak mercimek içine atılır. Daha sonra kurutulmuş biber ve erik kuru da ilave edilerek hep beraber kaynatılır. Mercimekler ezilmeye başlayınca (pisince) salça ile kızartılmış tereyağı da ilave edilerek bir tasım daha kaynatılır. Gerekliyse biraz daha erik eksisi ilave edilerek ocaktan indirilir ve sıcak olarak servis edilir.

Not: Bu yemek aslında bir çeşit mercimek çorbasıdır. Ancak bilesime ilave edilen bütün soğanlar bunu yemek formuna sokmaktadır. Bu yemeğe sarımsaklı yogurt ilave edilerek ayrı bir lezzet de kazandırılabilir. Fakat yogurtsuz haliyle de hafif eksimsi lezzette istah açıcı bir yemektir.
