



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEŞİL MERCİMEK YEMEĞİ

1,5 su bardağı yeşil mercimek  
1 adet kuru soğan  
3-4 diş sarımsak  
2 yemek kaşığı salça  
7 su bardağı su  
2 çay kaşığı tuz  
Yarım çay bardağı zeytinyağı (ya da sıvı yağ)

Yeşil mercimek tencereye koyulur. 4 su bardağı su ile 20 dakika haşlanır. Haşlandıktan sonra suyu süzülür ve azıcık yıkanır. Soğan ve sarımsak yağda kavrulur ve üzerine salçası ilave edilir ve az daha kavrulur. Sonrasında tencereye alınan yeşil mercimeklerin üzerine kavru lan soğan ve salça ilave edilir. Üzerine 7 su bardağı su eklenir. Tuzu da atıldıktan sonra pişmeye bırakılır.

