



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MERCİMEKLİ KISIR

Milli Gazete

1,5 su bardağı yeşil mercimek
3 su bardağı köftelik ince bulgur
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
2 büyük boy ince kıyılmış kuru soğan (beyaz ve kırmızı)
5-6 sap ince doğranmış taze soğan
5-6 adet ince kesilmiş kornişon turşu
1 demet ince kıyılmış maydanoz
1,5 su bardağı zeytinyağı
2 limonun suyu
Tuz, karabiber, pul biber, nane, kekik

Mercimekleri bol suda iyice yumuşayana kadar haşlayıp bıraktığı koyu suyu süzün. Mercimekleri sudan geçirip üzerini 4 parmak geçecek kadar sıcak su ekleyin. Mercimeklerin ve suyun bulunduğu, kaba bulguru ilave edip şişerek suyunu iyice çekmesini bekleyin. Bulgurlar şişince ince kıyılmış kuru soğanı, taze soğanı, kornişon turşuları, maydanozu, biber ve domates salçasını ekleyip güzelce karıştırın. Zeytinyağı, limon suyu ve baharatları ekleyin. Mümkünse ılık servis yapın. Ama soğukken de çok lezzetli oluyor.



Fotoğraf "mehmet çınar" tarafından gönderildi. 19.01.2021