



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEKLİ MAKARNA

Yarım paket makarna

1 litre su

İsteğe göre 1 adet et bulyon ya da tuz

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Sosu İçin;

Yarım su bardağı yeşil mercimek

1 adet orta boy soğan

2 diş sarımsak

2 adet orta boy havuç

1 adet orta boy patates

3 yemek kaşığı zeytinyağı

göz kararı Kekik

Tuz

1- 1 gece önceden ıslattığınız yarım su bardağı mercimeği tencereye alın ve kaynatın.

2- Patates ve havuçların kabuklarını soyarak mercimeklerin içine atın. 10 dakika daha haşlayın ve süzüp soğuk sudan geçirin. Havuç ve patatesleri doğrayın.

3- Mercimekler soğurken soğanı ve sarımsakları ince ince kıyıp geniş bir tavaya alın, üzerine yağ ve tuz ilave ederek pembeleşinceye kadar soteleyin.

4- Soğanların üzerine mercimek, patates ve havuçları ekleyerek 5 dakika daha soteleyin.

5- Başka bir tencerede makarnayı 1 litre suya 1 adet bulyon ve zeytinyağı ekleyerek haşlayın.

6- Haşlanan makarnayı süzün ve tabaklara paylaşın. Üzerine hazırladığınız mercimekli sostan koyarak biraz zeytinyağı gezdirin.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 19.05.2015