



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEKLİ PATATES

1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
3 orta boy patates
1 soğan
Yarım çay bardağı bulgur
1 kaşık salça
Tuz
Karabiber
Reyhan
Sıvı yağ
Su

Patatesleri soyup küp küp dilimliyoruz soğanı ince ince doğruyoruz ve tencereye sıvı yağ koyup soğanı kavuruyoruz. Salça ve patatesleride ekleyip kavurmaya devam ediyoruz. Bulgur, tuz ve baharatlarını ekleyip suyunu veriyoruz ve orta ateşte patatesler yumuşayana kadar pişiriyoruz.

