



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MERCİMEKLİ PATATES

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 6 adet orta boy patates
- 1 adet kuru soğan
- 2 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay bardağı zeytinyağı

Yeşil mercimek düdüklüde haşlanır. Soğan çentilir, yağda pembeleştirilir. Salça, sarımsak, suyu süzölmüş mercimek atılır, bir kaç dakika daha kavurduktan sonra kuşbaşı büyüklüğünde doğranmış patatesler ve tuz ilave edilir. 1 su bardağı su gezdirilir. Kapak pkapatılır. Orta ateşte 35-40 dakika pişirilir.