



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL MERCİMEKLİ SPAGETTİ

Malzeme

- 1 paket spagetti makarna
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Sıvı Sana
- Tuz
- Sosu İçin:
- 3 yemek kaşığı Sana
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 adet kuru soğan
- 3 diş sarımsak
- 1 adet havuç
- 4 adet taze soğan
- 1 çay kaşığı köri
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Derin bir tencerede bol su kaynatıp, kaynayan suyun içine zeytinyağı, tuz ve makarnayı koyup 8 dk. Haşlayınız.

Haşlanan makarnayı süzüp, 2 yemek kaşığı Sıvı Sana ile yağlayınız.

Yağlanmış makarnayı sıcakta tutunuz.

Yeşil mercikleri ayıklayıp, bir gece önceden ıslatınız.

Islattığın suyla haşlayınız, kaynarken sertleşmemesi için, içine tuz ilave etmeyiniz.

Kuru soğanı piyazlık olarak doğrayınız, taze soğan ve sarımsakları kıyınız.

Havucun kabuğunu kazıyıp, tavla zarı büyüklüğünde doğrayınız.

Yayvan bir tencerede Sana yağını eritip, kızdırınız, içine doğranmış kurusoğanı ve sarımsakları koyup, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Daha sonra içine havuçları ve köriyi ekleyip, körinin kokusu çıkıncaya kadar pişiriniz.

En son olarak içine kıyılmış taze soğanları, haşlanmış yeşil mercimeği, tuz ve karabiberi ekleyip 5 dk. tüm malzemeyi kavurunuz.

Hazırladığınız sosu sıcak makarnaya karıştırıp, servis ediniz.