



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YEŞİL MERCİMEKLİ SPAGETTİ

1 paket spagetti makarna  
1 su bardağı yeşil mercimek  
4 yemek kaşığı sana klasik  
1 adet kuru soğan  
3 diş sarımsak (ince doğranmış)  
1 adet havuç (soyulmuş ve zar büyüklüğünde doğranmış)  
1 çay kaşığı köri  
4 adet taze soğan (ince doğranmış)  
Tuz  
Karabiber

Yeşil mercimekleri ayıkla ve kısık ateşte yumuşayınca kadar haşla. Yayvan bir tencerede sana yağın eriterek içine kuru soğanı ve sarımsakları koy, soğanlar pembeleşinceye kadar kavur. Daha sonra içine havuçları ve köriyi ekle, körinin kokusu çıkıncaya kadar pişir. En son olarak taze soğanları haşlanmış yeşil mercimeği, tuz ve karabiberi ekleyip 5 dakika tüm malzemeyi kavur. Makarnayı derin bir tencerede bol tuzlu suda paketinde yazan süreye göre haşla ve mercimekli harca makarnanın pişme suyundan 2-3 yemek kaşığı ekle. Makarnayı süz ve mercimekli sosa karıştırıp servis yapın. Dilerseniz sosu salçalıda yapabilirsiniz.

---