



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK SARMASI

- 200 gram asma yaprağı
- 2 bardak haşlanmış yeşil mercimek
- 6 adet kuru soğan
- 10 adet yeşil soğan
- 1 demet kıyılmış maydanoz
- 1 demet kıyılmış dereotu
- 1 bardak zeytinyağı
- 2 adet limonun suyu
- 8 adet kesme şeker
- 2 bardak su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı karabiber

Gecedan ıslattığınız mercimekleri haşlayıp, suyunu süzün.

Soğanları küp küp doğrayıp, tuz ve karabiberle ovalayın. Maydanozu, dereotunu, yeşil mercimekleri, zeytinyağını, limon suyunu ve şekerini içine atın. Karıştırarak, dolmanın içini hazırlayın.

Harcı yaprakların içine yerleştirip, sarın. Dolmaları tencereye dizin. Üzerine suyu ilave edin. 35 dakika pişirin. Soğuduktan sonra tabağa alıp, servis yapın. Üzerini dereotuyla süsleyin.

