



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU KIRMIZI MERCİMEK PİLAVI

2 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı kırmızı mercimek
2 adet kırmızı biber
100 gr yoğurt
1 tatlı kaşığı kekik
1 yemek kaşığı sıvı yağ
3 su bardağı su
Tuz

2 su bardağı kırmızı mercimeği suda haşlayın. Kırmızı biberleri doğrayın.

2 yemek kaşığı margarinde doğranmış kırmızı biberleri kavurun. İçine haşlanmış kırmızı mercimeği ve tuzunu ekleyip 1-2 dakika daha kavurun. 3 su bardağı suyunu koyup pişmeye bırakın.

Pişen kırmızı mercimek pilavını servis tabağına alıp üzerine yoğurt koyun. 1 yemek kaşığı sıvı yağda kavrulmuş kekiği yoğurdun üzerine gezdirin.