



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## YOĞURTLU YEŞİL MERCİMEK

2 su bardağı yeşil mercimek  
250 gr kuzu kuşbaşı  
2 adet orta boy kuru soğan  
1 çorba kaşığı salça  
1 tatlı kaşığı tuz  
5 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 kase yoğurt  
2 diş sarımsak

Yeşil mercimek akşamdan ıslatılır, ertesi günü haşlanır. Et ayrıca haşlanır. Yarım daire şeklinde doğranmış soğan yağda pembeleştirilir. Üzerine salça katılır, birkaç dakika çevirdikten sonra suyu süzölmüş mercimek, tuz ve et atılır. 10 dakika pişirilir. Servis tabağına konur. Üzerine sarımsaklı yoğurt gezdirilir.