



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNYAĞLI YEŞİL MERCİMEK

- 1 patates
- 1 havuç
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 soğan
- 1,5 su bardağı yeşil mercimek
- Yarım demet dereotu
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 limon
- 1 tatlı kaşığı salça
- 3 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kimyon

Patates ve havucu küp şeklinde doğrayıp zeytinyağında kavurun. Üzerine rendelenmiş soğan, şeker, limon suyu, salça, sarımsak, kimyon ve bir taşım kaynatılıp süzölmüş mercimeği ilave edin. Üzerini bir miktar geçecek kadar su ekleyin, pişmeye bırakın. 30 dakika kadar pişirdikten sonra servis tabağına alıp soğumaya bırakın. Üzerine bol miktarda kıyılmış dereotu ekleyin.

---