



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## MERCİMEKLİ PATATES



6 adet orta boy patates  
1 su bardağı yeşil mercimek  
1 adet iri kuru sođan  
1 orba kaşığı domates salçası  
2 adet sivri biber  
4 su bardađı su  
1,5 çay bardağı ayecek yağı  
1 tatlı kaşığı tuz

- # Bir gece önceden mercimek yıkanır, ıslatılır 4 su bardağı temiz suya ıslatılır. Ertesi günü aynı suda yumuşayana kadar haşlanır.
- # Kuru soğan ince yemeklik doğranır. 1,5 çay bardağı ayecek yağında sararana kadar kavrulur.
- # zerine salça ve ince doğranmış sivri biber katılır. Sivri biber yumuşayana kadar kavrulur. Haşlanmış yeşil mercimek ve tuz katılır, 5 dakika kadar pişirilir, ateşten alınır.
- # Patatesler yıkanır, soyulur, yarım daire şeklinde doğranır. Geniş bir tencereye konur, üzerine mercimekli karışım yayılır.
- # Tencerenin kapağı kapalı olarak orta ateşte yarım saat pişirilir.
- # Sıcak olarak sofraya getirilir.

**Not:** Yeşil mercimek haşlanırken 1 tatlı kaşığı kimyon eklenirse, olası bağırsak ve mide gazı önlenebilir.