DOMATESLİ YEŞLİ MERCİMEK

Malzemeler ; 4 kişi için

Hazırlık : 15 dak. Pişirme : 60 dak.

400 gr Yeşil Mercimek

1 adet Kuru Soğan

6 adet Domates

200 gr Kereviz Sapları

10 sap Maydonoz

1 diş Sarımsak

1 sap Taze Kekik

1 adet Limon

Tuz, Karabiber

Yapılışı:

Mercimekleri 1 gece suda bekletin. Ertesi sabah tuzlu suda 30 dakika kaynatın.Çelik tavada ince ince çentilmiş soğan, dövülmüş sarımsak, ince ince kesilmiş maydanoz, kereviz ve kekik saplarını limon suyu ile birlikte 5 dakika kadar çevirin. Üzerine tuz ve karabiber ekleyip, mercimekleri de koyun.Domateslerin kabuklarını çıkarıp, dörde bölün ve bunu da üstüne ilave edin. Tüm karışımı bir fırın tepsisine ya da cam tabağa koyup, 130 derece fırında 20 dakika kadar pişirin.

Sıcak servis yapınız.

Afiyet olsun......