

Bilecik Domatesli Mercimekli Çökertme

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 8/10

Bilecik domatesli mercimekli çökertme, mercimeği domatesli sosta kısıp pişirerek kaşıkla yenilen yumuşak bir tencere yemeği yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 3 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 su bardağı Su

Yapılış

1. Mercimeği yıkayın, kabuk ve taş kontrolü yapın.
2. Soğan ve domatesi yağda 6 dakika pişirin.
3. Mercimek ve sıcak suyu ekleyip kapağı kapatın.
4. Yemeği 15 dakika pişirin, mercimek dağılmaması için ateşi kısın.
5. Altını kapatıp 5 dakika dinlendirin ve yoğurtla servis edin.
6. Çökertmeyi tabağa alırken mercimeği ezmeden geniş kaşık kullanın.

PÜF NOKTASI

Mercimeği diri bırakmak yemekte daha canlı bir doku sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yemeği 11 servis edin, üstüne limon ve kiyi maydanoz ekleyin.