

Kilis Ekşili Yeşil Mercimek Tavası

Toplam 28 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~275 kcal

Açılış 8/10

Kilis usulü ekşili yeşil mercimek tavaşı haşlanmış mercimeği nar ekşisi, soğan ve biber salçasıyla ok, ekşi bir akşam yemeğine çevirir.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Yeşil mercimek
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Biber salçası
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Başlangıç olarak mercimeği 18-20 dakika diri kalacak şekilde haşlayın.
2. Soğan zeytinyağında 5 dakika yumuşayana kadar kavurun.
3. Biber salçasını ekleyip 2 dakika kokusunu çıkarın.
4. Tavasındaki sosu kenarlardan ortaya toplayıp tabanda yanmasını.
5. Ocaktan sonra 3 dakika bekletin, sıcak sosu tabağa sulu yayılmasını.

PÜF NOKTASI

Mercimeği diri haşlamak tavada lapa olmasını engeller.

SERVİS ÖNERİSİ

Sumaklı soğanla sıcak servis edin.