

Mercimekli Kok Ispanak

Malzemeler

1,5 kg ispanak
1 su bardagi haslanmis yesil mercimek
1 adet kuru sogan
1 adet kirmizi dolmalik biber
4 cay kasigi domates salcasi
4 dis sarmisak
2 cay kasigi tozseker
1 adet limonun suyu
1 cay kasigi tuz, karabiber
1 fincan siviyağ
2 su bardagi sicak su

Yapilisi

Ispanagin yapraklarini ayirin ve baska bir yemek ya da borek icin kullanmak uzere buzdolabina kaldirin. Kok kisminindan cok az keserek ayiklayin ve saplarini on santimlik parcalar halinde dograyip yikadiktan sonra suzun. Kuru sogani ayiklayip yemeklik cok ince olacak sekilde dograyin. Dolmalik biberlerin sapini kesip tohumlarini yikayip cok ince halka seklinde dilimleyin.

Sarmisaklari ayiklayip pirinc tanesi buyuklugunde dograyin. Soganlari genis bir celik tencerenin dibine yerlestirin. Uzerine sarmisaklari serpistirip, kirmizi biberleridizin. En uste ise ispanak koklerini yan yana siralayin. Ispanaklarin uzerine zeytinyagini gezdirip tuz ve karabiberi serpin. Tozsekeri de ilave edip limon suyunu gezdirin. Haslanmis mercimegi de ispanakların uzerine serpistirin. Tencereyi orta isili atesin uzerine oturtup kapagi acik vaziyette 5 dakika kadar pisirin.

Son olarak salcayla sicak suyu da tencereye aktarip kapagini kapatın. Yemegi, kisik ateste yaklasik 25-30 dakika daha pisirin. Tenceden almayip sogumasini bekleyin, soguk olarak servise sunun. Isterseniz uzerine sarimsakli yogurt gezdirebilirsiniz.

AFİYET OLSUN