

Tavuklu Yesil Mercimek Yemegi

Malzemeler

1 su b. yesil mercimek
2 adet tavuk gogsu veya parca tavuk eti
1 adet kuru sogan
1 yemek k. domates salcasi
Yarim yemek k. biber salcasi
3 yemek k. zeytinyagi
Tuz, karabiber

Yapilisi

Yesil mercimegi bir gece onceden islatin ve ertesi gun yumusayana kadar pisirin.
Tencereye zeytinyagini koyup kusbasi dogradiginiz tavuklari ekleyip rengi donene kadar kavurun.
Uzerine yemeklik dogranmis sogani ekleyip birkac dakika daha pisirin.
Salcayi ekledikten sonra iyice karistirip yesil mercimegi ekleyin.
Uzerine cikacak kadar su ekleyip tuzunu ve karabiberle tatlandirin.
Tavuklar yumusayincaya kadar pisirin.