

Yesil Mercimek

Malzemeler

5 bardak yesil mercimek
1 yemek kasigi salca
1 kucuk boy patates
1 orta boy soğan
2 yemek kasigi zeytinyagi
4 su bardagi su
Tuz
1 adet bulyon

Yapilisi

Mercimekleri 2 saat kadar tuzlu suda bekletin ve yaklasik 30 dakika kadar haslayin. Baska bir tencerede yemeklik dogradiginiz soğanlari pembelesene kadar iyice kavurun. Uzerine 1 yemek kasigi salcayi da ekleyip birazcik daha kavurun. Su ekleyip ardindan kucuk kucuk dogranmis patatesleri ve bulyonu ekleyin. Su kaynayinca uzerine haslanmis olan mercimekleri ekleyin. 10 dakika daha pisirin. Afiyet olsun:)