



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevəzi Lezzetler© Azərəcə Yemək Tərifləri

Mərciməkli Kartof

Mercimekli Patates



6 Ədəd orta boy kartof
1 su stəkani yaşıl mərcimək
1 Ədəd iri quru soğan
1 çorba qaşığı pomidor sousu
2 Ədəd iti bibər
4 su stəkani su
1,5 çay stəkani günəbaxan yağı
1 Çay qaşığı duz

- # Bir gecə əvvəldən mərcimək yuyunur, isladılar 4 su stəkani təmiz suya isladılar. Sabahısı günü eyni suda yumşalana qədər qaynadılar.
- # Quru soğan incə yeməli doğranar. 1,5 çay stəkani günəbaxan yağında saralana qədər qovrulur.
- # Üzərinə sous və incə doğranmış iti bibər qatılar. İti bibər yumşalana qədər qovrulur. Qaynadılmış yaşıl mərcimək və duz qatılar, 5 dəqiqə qədər bişirilər, atəşdən alınar.
- # Kartoflar yuyunur, soyular, yarım dairə şəklində doğranar. Geniş bir qazana qoyular, üzərinə mərciməkli qarışıq yayılır.
- # Qazanın qapağı bağlı olaraq orta atəşdə yarım saat bişirilər.
- # İsti olaraq süfrəyə gətirilər.

Qeyd: Yaşıl mərcimək qaynadılarkən 1 Çay qaşığı kimyon əlavə olunsaydı, ola biləcək bağırsağ və mədə qazı önlənə bilər.