KARA ŞİMŞEK



2 su bardağı yeşil mercimek
2 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı salça
2 adet sivri biber
2 adet orta boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı tuz

Bir gece önceden mercimek ayıklanır, yıkanır, üzerini bir parmak geçecek kadar temiz suya ıslatılır. Ertesi günü aynı su ile yumuşayana kadar pişirilir.
Tencereye margarin konur, orta ateşte eriyince ince yemeklik doğranmış kuru soğan katılır. Soğan saydamlaşana kadar kavrulur, ince doğranmış sivri biber ve salça ilave edilir.
Biber yumuşayınca haşlanmış mercimek suyuyla birlikte eklenir, tuz katılır. Eğer suyu azsa arzuya göre su konur.
Kara şimşek orta ateşte 20 dakika kadar pişirilir, sıcak olarak servise sunulur.

Not: Kara Şimşek, asker karavanasında sıklıkla yerini alır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1008 | Adı: Kara Şimşek | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 14:32