

Bilecik Domatesli Mercimekli Çökertme

Toplam 32 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 8/10

Bilecik domatesli mercimekli çökertme, mercimeği domatesli sosta kışın pişirerek kaşıkla yenilen yumuşak bir tencere yemeği yapar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 3 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 su bardağı Su

Yapılış

1. Soğan ve domatesi 6 dakika pişirin.
2. Mercimek ve suyu ekleyin.
3. Yemeği 15 dakika pişirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Mercimeği diri bırakarak yemekte daha canlı bir doku sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Yemeği 115°C'de servis edin, üstüne limon sıkarak sofraya çıkarın.