



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Tahinli Yeşil Mercimek Kasesi



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 10 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 2 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 salatalık
- 1 kırmızı biber
- 1 havuç
- 2 yemek kaşığı tahin
- 1 limonun suyu
- 2 yemek kaşığı su
- 1 diş sarımsak
- 1/2 demet maydanoz

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Susam.

Ön Hazırlık:

Sebze, yeşillik ve tahılları yıkadıktan sonra iyice süzün. Ölçüleri hazırlayıp sosu ayrı kapta karıştırmak daha dengeli kıvam ve tat sağlar.

Servis Önerisi:

Hafif ana öğün olarak oda sıcaklığında servis edin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri hazırlayın:

- Salatalık, biber ve havucu küçük eşit parçalar halinde kesin.
- Sebzelerin rengini ve diri dokusunu korumak için gereğinden uzun işlem uygulamayın.

2. Tahin sosunu açın:

- Tahin, limon, su, sarımsak ve tuzu akışkan kıvama gelene kadar çırpın.



- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

3. Kaseyi kurun:

- Mercimek ve sebzeleri kaselere bölümler halinde yerleştirin.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Tamamlayın:

- Tahin sosunu gezdirip maydanoz ekleyin.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Tarifte verilen süre yol göstericidir; kullanılan ocak, tava ve fırına göre birkaç dakika değişebilir. Renk, kıvam ve iç dokuyu birlikte kontrol ederek pişirmeyi tamamlayın.

>> **İpucu:** Tahin koyulaşırsa suyu birer kaşık ekleyerek kıvamı ayarlayın.

Kiraz'ın
Mutfağı