



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK SALATASI

1-1,5 su bardağı yeşil mercimek
3 su bardağı su
1 yemek kaşığı rendelenmiş sarımsak
1 adet tavuk bulyon
Sosu İçin:
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1/2 çay kaşığı toz kimyon
1 çay kaşığı tuz
1/2 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
3 yemek kaşığı sıkılmış taze limon suyu
1 orta boy kırmızı dolmalık biber, doğranmış

Öncelikle mercimekleri yıkayın, taşları varsa ayıklayın. Sonra 3 su bardağı ile yeşil mercimek ve 1 adet tavuk bulyonu tencerede bir taşım kaynatın ve kısık ateşte 20-25 dakika kadar haşladıktan sonra. mercimekler yumuşayınca ocaktan alın.

Daha sonra yeşil mercimek salatasının sosunu hazırlamak için orta boy bir kapta, yağı, kimyon, tuz, karabiber ve limon suyunu karıştırın. Kırmızı dolmalık biberi küçük parçalara kesin ve kişniş yapraklarını, salata sosunu ve mercimeklerin üzerine ekleyin.

