



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK SALATASI

2 su bardağı mercimek
5 kuru soğan
5 diş sarımsak
1 çay kaşığı kırmızıbiber
1 çay kaşığı fuz
1 kahve fincanı sirke
1 çay bardağı siviyağı
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı hardal
2 kati yumurta
1 domates
1 salatalık
2 sivri biber
1 Tutam maydonoz

Mercimeği ayıklayıp soğuk suyun içinde bir gece bekletin. Beklettiginiz mercimeği süzüp bir tencerede iki buçuk su bardağı suda haşlayın ve daha sonra süzün.

Soğanları ince uzun piyazlık kiyin, tuzla ovup iyice yıkayın. Sarımsakları dövüp karabiber, nane, dimon suyu, hardal, siviyağı, tuz ve sirke ile beraber sıcak mercimeğin üstüne ilave ederek karıştırın.

Hazırladığınız salatayı süslemek için kati yumurtayı, domatesi ve salatalığı ince ince dilimleyip salatanın üzerine yerleştirin. Sivri biber ve maydonozla salatanıza renk verebilirsiniz.

[ML® Kuskuslu Mercimek Salatası için tıklayın](#)