



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK SALATASI

1 su bardağı yeşil mercimek
4 adet taze soğan
3 diş sarımsak
1 adet kırmızı közlemiş biber
2 adet sivri biber
1 adet maydanoz
1 çay bardağı bulgur
1 çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber, kimyon

Mercimekleri 4 dakika haşlayıp süzün. Bu işlem mercimeğin kara suyunu atmak için önemlidir. Bu yöntemle yapılan mercimek yemekleri daha lezzetli olur. Az haşlanmış süzölmüş yeşil mercimeklerin üzerine tekrar su koyup bu kez 15 dakika haşlayın. Daha sonra tencerenin içine bulguru koyup kapağını kapatın. Bulgurlarla beraber pişmesini sağlayın. Soğumaya bırakın. İnce kıyılmış kırmızı ve yeşilbiberi, maydanozu, taze soğanı üzerine ekleyin. Ezilmiş sarımsak, baharatlar ve yağını da koyup iyice karıştırın. Servis tabağına alıp süsleyerek servis yapın.