



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK SALATASI

2 adet kırmızı soğan
1 demet taze soğan
1 su bardağı yeşil mercimek
1/2 su bardağı pirinç
1 su bardağı mısır
1/2 demet maydanoz, dereotu ve nane
1 tatlı kaşığı kimyon
4 çorba kaşığı nar ekşisi
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 adet limonun suyu
Tuz

Mercimeği, üzerini iki parmak geçecek kadar su ekleyerek beş dakika kaynatın. Altını kapatıp üzerine bir su bardağı soğuk su ekleyin ve beş dakika bekletip süzün. Yeniden tencereye alıp dağılmayacak şekilde haşlayıp süzün. Pirinci, diri kalacak şekilde haşlayıp süzün. Mercimeğin üzerine pirinç, mısır, soğan, yeşillikler, kimyon ve tuz ilave edin. Nar ekşisi, zeytinyağı ve limon suyunu karıştırıp salatanın üzerine gezdirin.