



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEK SALATASI

Yarım su bardağı yeşil mercimek

2 adet havuç

1 adet soğan

1 diş sarımsak

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1'er çay kaşığı tuz karabiber

1 çay kaşığı tuz

2 tatlı kaşığı taneli hardal

Sos için:

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1 yemek kaşığı limon suyu

8 dal maydonoz

1 tutam tuz

Mercimeği haşlayıp süzün. Havucu küp küp doğrayıp haşlayın. Soğanı yemeklik doğrayıp zeytinyağında kavurun. Sarımsağı rendeleyin. Haşlanmış havuçları da ekleyin. Tuz, karabiber ekleyin ve bir süre daha kavurmaya devam edin. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Haşlanmış mercimekleri ilave edin. Sos malzemelerini bir kaptaki iyice karıştırın. Sosu mercimeklerin üzerine döküp iyice karıştırın. Yeşilliklerle birlikte servis yapın.