



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ SALATA

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

Mercimeğe su ekleyip beş dakika kaynatın. Altını kapatıp üzerine bir su bardağı soğuk su ekleyip süzün. Yeniden tencereye alıp suyla haşlayıp süzün. Pirinci, diri kalacak şekilde haşlayıp süzün. Mercimeğin üzerine pirinç, mısır, piyazlık doğranmış kırmızı soğan, kıyılmış yeşillikler, doğranmış taze soğan, kimyon ve tuz ilave edin. Nar ekşisi, zeytinyağı ve limon suyunu karıştırıp salatanın üzerine gezdirin.