



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MERCİMEKLİ SEMİZOTU SALATASI

- 1 Su Bardağı Yeşil Mercimek
- 1 Bağ Semizotu
- 2 Adet Sarımsak
- 1 Çay Bardağı Zeytinyağı
- 1 Adet Limonun Suyu
- 2/3 Çorba Kaşığı Nar Ekşisi
- 1 Çay Kaşığı Tuz

Yıkamış orta büyüklükte semizotlarını iri iri doğrayıp bir salata kasesine yerleştirelim. Mercimekleri haşlayıp süzelim, ılınca semizotlarının üzerine yayalım.

Bir kapta zeytinyağı, limon suyu, nar ekşisi ve tuzu iyice karıştıralım. İçine ezilmiş sarımsakları ilave edelim. Hazırlamış olduğumuz bu sosu salatanın üstünde gezdirelim.

Dilersek keçi peyniriyle veya pancar turşusuyla süsleyebiliriz.

