



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK SALATASI

250 gram haşlanmış yeşil mercimek

Yarım demet dereotu

Yarım demet maydanoz

6 adet salatalık turşusu

3 adet kırmızıbiber

1 küçük kutu mısır

1/4 demet taze kişniş

1/2 tatlı kaşığı kimyon

Salata sosu için:

4 yemek kaşığı sızma zeytinyağı

2 yemek kaşığı üzüm sirkesi

1/2 çay kaşığı tuz

Yeşil mercimeği haşlamadan önce bir miktar suda bekletin. Daha sonra haşlayamaya alın ve çok erimeden ocaktan alın.

Bir yandan diğer yeşillikleri ve kişnişi incecik kıyın, salatalık turşularını ve kırmızı mercimeği de küp küp kesin.

Doğradığınız malzemeleri ve yeşil mercimekleri derin bir kaba alın ve harmanlayın.

Başka bir kapta salata soslarını karıştırın ve diğer malzemelerin üzerine gezdirin. İyice harmanladığınız salatayı servis tabağına alabilirsiniz.

