



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEDAR PEYNİRLİ MERCİMEK SALATASI

1 su bardağı yeşil mercimek
2 adet dilimlenmiş domates
50 gr. tereyağı
1 çay kaşığı kırmızı toz biber
yarım kase haşlanmış mantar
2 dilim ince rendelenmiş çedar peynir

Öncelikle mercimeği suda haşlayın ve yine ayrı bir tencerede mantarları haşlayın. Sonrasında tereyağını iyice eritin ve kızdırdıktan sonra yağın üzerine toz biberi dökün ve yakın. Salata kaseye haşladığımız mercimeği ve mantarları dilimleyip onları da ilave edin. Ardından rendelenmiş çedar peynir ve dilimlenmiş domatesi de salata karışımına ekledikten sonra üzerine tereyağından kızdırdığımız toz biberli sos karışımı dökün.

