



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ENGİNARLI MERCİMEK

1,5 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
4-5 adet enginar
Yarım demet taze soğan
Yarım demet dereotu
3 diş sarımsak
2 adet limon
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Enginarları haşlayıp küp şeklinde kesin. Bir tavada sarımsak ve enginarları sote edin. Haşlanmış mercimeği ve sote edilen enginarları geniş bir kabın içine akıtın, üzerine kıyılmış yeşillikleri koyun, karıştırıp ikram edin.

Not: İsterseniz enginarı hiç sote etmeden haşlayarak da kullanabilirsiniz.