



Yiyiniz iiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY MERCİMEK PİYAZI

2 su bardağı yeşil mercimek
100 gr. pastırma
4 diş sarımsak
2 baş soğan
1 kahve fincanı sirke
1 ay bardağı zeytinyağı
Yeterince tuz, biber
maydanoz

YAPILIŞI:

Akşamdan mercimeğı tuzlu suda ıslatınız. Pastırmanın övenini ayıklayıp, ok ince erişte gibi kıyınız. Islattığınız mercimeğı süzüp, yıkadıktan sonra üstüne kadar su koyarak haşlayınız. Maydanozları ince ince kıyıp, sirke ve zeytinyağı ile ırparak karıştırınız. ırparken içine tuz ve karabiberini ekleyiniz. Mercimekler iyice yumuşayınca, suyunu süzünüz. Bir salata kâsesine koyunuz. Hemen daha sıcakken ince kıyılmış pastırmalarla karıştırınız. Hazırladığınız zeytinyağı sirke karışımını dökünüz. Halka halka doğrayıp sıkarak acısını ıkarttığınız piyazlık soğanları katınız. En son mercimek büyüklüğünde kıydığınız sarımsakları ilave ediniz. Tahta kaşıkla iyice harmanlayıp, tuzunu biberini yoklayınız. Az ise ilave ediniz. Hafif ılık ikram ediniz.