



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK YEŞİL MERCİMEK SALATASI

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 adet havuç
- 3 adet kornişon (turşu)
- 1/4 demet maydonoz
- 1/4 demet dereotu
- 2 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1/4 limon
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı

Mercimeklerimiz 1 tencerede 15 dakika haşlanır. Fakat haşlama suyumuz mercimeklerden dolayı renk aldığı için suyumuz değiştirilir.

15 dakika daha haşlandıktan sonra soğumaya bırakılır.

Havuçlarımız, salatalık turşumuz, maydonozumuz ve dereotumuz arzuya göre doğranır.

Haşlanan mercimeklerle beraber 1 tabakta karıştırılır.

Sarımsaklarımız, 1 çay kaşığı tuzla dövülür ve bu karışım karabiber, limon ve zeytinyağ da ilave edilerek bütün malzemeler harmanlanır.

