



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## MANTARLI MERCİMEK SALATASI (FRANSA)

### MALZEMELER

Yesil mercimek (150 gr.)  
1 küçük Sogan  
1 Defne yapragi  
1/2 tatli kasigi Kekik  
3 Havuç (halka dogranis)  
Mantar (ince kiyilmis 150 gr.)  
2 çorba kasigi Limon suyu  
4 Yesil salata (kiyilmis)  
2 Domates  
1 çorba kasigi Hardal sosu  
Baharatli hardal sosu için:  
2 çorba kasigi Limon suyu  
2 tatli kasigi Acibiber sosu  
2 dis Sarimsak  
1/4 tatli kasigi Tuz  
Bir tutam Karabiber  
2 çorba kasigi Zeytinyagi

### YAPILIŞ TARIFI

Mercimekleri soguk su ile yıkayıp, içinde 4 su bardagi su bulunan bir tencereye koyun. Sogani defne yapragi ve kekigi ekleyip, tencereyi orta atese oturtarak bir tasim kaynatin. Kaynayınca atesi kisip, mercimekleri iyice yumusayincaya kadar pisirin. Tencereyi atesten alip, mercimekleri bir süzgeçte süzerek, soğanları ve defne yapragini alip attiktan sonra, bir salata kasesine aktarin. Havuçlar, kereviz sapları ve taze soğanları ekleyip, iyice karistirin. Mantarları ve limon suyunu bir tencereye koyup, mantarların üstünü örtecek kadar su ekleyerek, tencereyi orta atese oturtun ve suyu bir tasim kaynatin. Kaynayınca tencerenin kapagini kapatip, atesi kisarak, mantarları iyice yumusayincaya kadar pisirin.

Tencereyi atesten alip, mantarları bir süzgeçte süzerek, kasedeki mercimekli karisima karistirin. Sosu hazirlamak için hardal, limon suyu, acibiber sosu, sarmisak, tuz, karabiber ve zeytinyağını karistirin. Bu sosu salata kasesindeki salatanın üstüne döküp, iyice karistirdikten sonra salatayı 1 saat dinlendirip servis yapin. Kaseyi buzdolabından alip, salatayı geniş bir servis tabagina aktarin, çevresini kiyilmis yesil salatalar ve domates dilimleriyle süsleyip, üstüne kiyilmis maydanozu serpererek servis yapin.