



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI MERCİMEK SALATASI

150 g yeşil mercimek
1 küçük soğan (üstüne 4 diş karanfil saplanmış)
1 defne yaprağı
1/2 tatlı kaşığı kekik
3 havuç (kazınıp, ince halkalar halinde doğranmış)
3 kereviz sapı (doğranmış)
3 taze soğan (ayıklanıp, ince doğranmış)
150 g mantar (yıkayıp, kurulandıktan sonra, ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
3-4 yeşil salata yaprağı (ince kıyılmış)
2 olgun domates (her biri 8 dilim halinde kesilmiş)
Baharatlı hardal sosu:
1 çorba kaşığı hardal
2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
2 tatlı kaşığı acıbiber sosu
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı

Mercimekleri soğuk su altında yıkayıp, içinde 1 litre (yaklaşık 4 su bardağı) su bulunan bir tencereye koyun. Soğan, defne yaprağı ve kekiği ekleyip, tencereyi orta ateşe oturtarak bir taşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, mercimekleri iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 25 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, mercimekleri bir süzgeçte süzerek, soğanları ve defne yaprağını alıp attıktan sonra, bir salata kâsesine aktarın. Havuçlar, kereviz sapları ve taze soğanları ekleyip, iyice karıştırın.

Mantarları ve limon suyunu bir tencereye koyup, mantarların üstünü örtecek kadar su ekleyerek, tencereyi orta ateşe oturtun ve suyu bir taşım kaynatın. Kaynayınca tencerenin kapağını kapatıp, ateşi kısarak, mantarları iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 5 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, mantarları bir süzgeçte süzerek, kâsedeki mercimekli karışıma karıştırın.

Sosu hazırlamak için hardal, limon suyu, acıbiber sosu, sarımsak, tuz, karabiber ve zeytinyağını küçük bir kâsede karıştırın. Bu sosu salata kâsesindeki salatanın üstüne döküp, iyice karıştırdıktan sonra, kâseyi buzdolabına kaldırarak, salatayı en az 1 saat soğutun.

Kâseyi buzdolabından alıp, salatayı geniş bir servis tabağına aktarın; çevresini kıyılmış yeşil salatalar ve domates dilimleriyle süsleyip, üstüne kıyılmış maydanozu serpererek servise sunun.