



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK PİYAZI

3 adet yumurta
1,5 su bardağı yeşil mercimek
Yarım demet taze soğan
Yarım demet taze nane
Yarım demet maydanoz
1 adet limon
1 çay bardağı zeytinyağı
3 adet közlenmiş kırmızı biber

Yumurtaları suyun içinde haşlayın. Yeşil mercimekleri bir kere haşlayıp suyunu dökün, tekrar su doldurup 25 dakika mercimekleri haşlayın. Kiyilmiş yeşilliklerle haşlanmış mercimeği karıştırıp haşlanmış yumurtayla ikram edin.