



## MERCİMEK PİYAZI

<https://www.elele.com.tr>

2 su bardağı haşlanmış mercimek  
3~4 sarı çeri domates  
1 dolmalık kırmızı biber  
1 dolmalık yeşil biber  
1 domates  
5~6 dal reyhan  
4~5 dal taze nane  
4~5 dal Frenk soğanı  
Sosu için  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
2 yemek kaşığı koruk ekşisi  
Tuz  
Üzeri için:  
Tulum peyniri

Haşlanmış beluga mercimeği geniş bir kaba alın. Küp doğradığınız biberler, domatesler ve ince kıydığınız yeşillikleri ilave edip karıştırın. Sosu için gerekli olan tüm malzemeyi bir kasede karıştırıp piyazın üzerine gezdirin. Tulum peyniri ile süsleyerek servis yapın.

