



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MERCİMEK PİYAZI

1 su bardağı yeşil mercimek
1/2 demet maydanoz
6 adet taze soğan
2 adet soğan
1 çorba kaşığı nar ekşisi
1/2 limonun suyu
1/2 çay bardağı zeytinyağı
Tuz, karabiber

Mercimeği diriliğini kaybetmeyecek şekilde haşlayın. Maydanoz ve taze soğanı ince kıyın, süzölmüş mercimeğe ekleyin. Nar ekşisi, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve karabiberi karıştırın. İçine piyazlık doğranmış soğanları katın, mercimeğin üzerine dökün. Haşlanmış yumurta ile süsleyerek servis yapın.