



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK PİYAZI

1 su bardağı Yeşil Mercimek
1/2 demet Maydanoz
1/2 demet Taze Nane
2 kuru soğan
2 taze soğan
1 çorba kaşığı Nar Ekşisi
Yarım Limon Suyu
1/2 çay bardağı Zeytinyağı
1 haşlanmış Yumurta
Biraz tuz, karabiber

1 Su bardağı yeşil mercimeği bir akşam önceden ıslatın. Daha sonra tuzlu suda diriliğini kaybetmeyecek şekilde haşlayın. Suyunu süzün. Maydanozu, naneyi ve taze soğanı ince kıyın. Mercimeği bir kabın içine alıp, yeşillikleri ekleyin. 1 çorba kaşığı nar ekşisini, yarım limonun suyunu, yarım çay bardağı zeytinyağını, tuzu ve karabiberi iyice çirpin. İçine piyazlık doğranmış soğanları katın. Mercimeğin üzerine dökün. Haşlanmış yumurtayı dilimleyip, üzerini süsleyin. Servis yapın.