



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK SALATASI (FRANSA)

Malzeme:(4 kişilik);
100 gr.mercimek, (haşlanmış)
2 domates, (her biri 4'e bölünmüş),
1 taze soğan, (doğranmış),
maydanoz,
2 yumurta,
tuz.
Vinegret sosu:
3 çorba kaşığı zeytinyağı,
1 çorba kaşığı sirke,
1 çay kaşığı hardal,
tuz,
karabiber.

Yumurtaları tuzlu suda 10 dakika haşlayın. Soğuk sudan geçirip kabuğunu ayıkladıktan sonra herbirini 4'e bölün.

Küçük bir kapta hardal, tuz ve biberi sirkeyle beraber karıştırın. Baharat sirkenin içinde eriyince, karıştırmaya devam ederek zeytinyağını yedin.

Mercimeği bir salata tabağına yerleştirip üzerine domates, soğan yumurta ve maydanozu yerleştirdikten sonra sosunu döküp hemen servis edin.

Not: Mercimek salatanızı pişmiş sosis ya da salam çeşitleriyle zenginleştirebilirsiniz.