



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MERCİMEK SALATASI

- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 2 adet orta boy bostan patlıcanı
- 2 adet havuç
- 5 adet taze soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 1/2 demet dereotu
- 1 adet orta boy soğan
- 1 çay bardağı mayonez
- 1/2 limonun suyu
- Tuz
- Kırmızı biber
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 diş sarımsak

Mercimeği bir tasım kaynatıp, süzün. Tekrar sıcak su ekleyip, yumuşayana kadar haşlayın.

Havuçları rendeleyin, soğanı ince doğrayın, maydanoz ve dereotunu ince kıyın. Malzemeyi mercimeğe karıştırın.

Sosu için, mayonez, limon suyu, zeytinyağı, dövülmüş sarımsak, tuz ve kırmızı biberi bir kaptaki karıştırın.

Sosu mercimeğe ilave edip karıştırın. Patlıcanları ikiye bölün. İçlerini boşaltın, kararmaması için hafifçe tuzlayın.

Mercimek salatasını içine doldurup servis yapın.

[ML® Mercimek Salatası için tıklayın](#)

