



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEK SALATASI

1 su bardağı Bizim Yeşil Mercimek
1 adet sarı biber
1 adet kırmızı biber
7-8 dal maydanoz
1 tatlı kaşığı hardal
1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mayonez
Tuz
Karabiber
1 adet yufka

Mercimekleri bol suda haşlayın. Süzdükten sonra soğuması için kenara alın. Yufkayı ince şeritler şeklinde keserek kızgın yağda kızartın. Sarı ve kırmızı biberleri küp küp, maydanozu incecik doğrayın. Biber ve maydanozları, hardal, mayonez, tuz ve karabiber ile tatlandırın. Haşlanmış mercimeği de ekleyin ve iyice karıştırın. Kızartmış yufkalarla beraber servis yapın.