



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MERCİMEKLİ ÇOBAN SALATA

### [Sahrap Soysal](#)

- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 3 adet orta boy domates
- 1 adet iri boy kuru soğan
- 4 diş sarımsak
- ½ demet maydanoz
- 1 adet yeşil sivri biber
- ½ adet limon suyu
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- 1 Türk kahve fincanı zeytinyağı
- 1 adet salatalık turşusu
- Yeterince tuz
- pul kırmızı biber
- kuru nane
- 4 çay kaşığı sumak (veya isot)

Soğanı ufak ufak yemeklik kıyıp yarım çay kaşığı tuz ilavesiyle ovalayıp yoğurun.

Domateslerin kabuklarını soyup soğanlarla aynı boyda çok ufak küpler halinde doğrayın. Yeşil biber, salatalık ve maydanozu da olabildiğince incecik dilimleyin. Sarımsakları pirinç tanesi gibi doğrayın. Tüm malzemeleri soğanlarla beraber derin bir kabın içinde iyice karıştırın.

Sos için; Limon suyu, zeytinyağı, tuz, kırmızı biber, nane, sumak ve nar ekşisini çırparak karıştırın. Salata malzemelerinin üzerine dökün. Haşlanmış yeşil mercimekleri de katıp iyice harmanlayın.

Domatesler suyunu iyice salana kadar biraz karıştırıp soğuttuktan sonra servis yapın.