



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ KISIR

1 ay bardağı kırmızı mercimek
2 su bardağı kısırlık bulgur
1 adet soğan
1 orba kaşığı salça
Yarım demet maydanoz
1 demet taze soğan
1 ay bardağı zeytinyağı
2 adet limon suyu
Tuz
Karabiber ve nane
3 su bardağı su
Marul yaprakları

Tencereye rendelenmiş soğanı, salçayı ve yağı koyup içine suyunu verin, kaynatın, kaynayan suyun içine de mercimeği koyup pişmesini sağlayın. Mercimek yumuşamaya başlayınca bulguru ekleyip kapağını kapatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Bu arada yeşillikleri kıyıp içine ekleyin ve servis yaparken içine bol limon suyu ve zeytinyağı ekleyip karıştırın.