



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MERCİMEKLİ PİRİNÇ SALATASI

- 1 bardak mercimek
- 2 kaşık margarin
- 1 bardak pirinç
- 1 kaşık tuz
- 1 demet maydanoz
- 1 tutam dereotu
- 1 tutam ıspanak
- 4 tane yeşil soğan
- 1 tutam ısırgan
- 1 kase salatalık turşu
- 2 tane közlenmiş biber
- 1 tane limon suyu
- 3 kaşık nar ekşisi
- 1 fincan sıvı yağ

Mercimekleri haşlayıp süzelim. Tercihen teflon bir tencereye margarin ve pirinci koyup kısık ateşte 2-3 dk çevirelim. 2 su bardağı sıcak suyu ve 1 talı kaşığı tuzda ekleyip yine kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirelim ve altını söndürelim. İlimaya bırakalım. Mercimekleri ve pirinci karıştırma kabına alıp, üzerine incecik doğranmış maydanoz, dereotu, taze soğan, küp küp doğranmış salatalık turşusu, közlenmiş kırmızı biberleride doğrayıp ekleyelim. Ispanak ve ısırganı doğrayıp katalım Limon suyunu ve nar ekşi sinide ekleyip tuzunu, katıp sıvı yağınida üzerine gezdirip servise sunalım.



Fotoğraf "Göksen" tarafından gönderildi. 19.05.2015