



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ SEMİZ SALATA

1 demet semizotu
Yarım su bardağı yeşil mercimek
Yarım su bardağı kırmızı mercimek
1 baş soğan
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı sumak
1 çay kaşığı tuz
1 kahve fincanı zeytinyağı

Yeşil mercimek ve kırmızı mercimek ayrı ayrı haşlanır ve suyu süzülür. Yıkanmış semizotu elle küçük koparılır. Maydanoz çok ince kıyılır. Soğan yarım daire şeklinde doğranır. Soğana tuz ve sumak eklenir, gevşeyene kadar ovulur. Maydanozlar çok ince kıyılır ve hepsi bir araya getirilir. Üzerine zeytinyağı gezdirilir ve karıştırılır.