



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MERCİMEKLİ TOFU SALATASI

1 su bardağı yeşil mercimek
5'er dal maydanoz ve dereotu
1 adet çarliston biber
Yanm paket tofu
Sos için:
1 çay kaşığı zerdeçal
1 çay bardağı limon suyu
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı hardal
Tuz, kimyon, karabiber

Yeşil mercimeği bir gece önceden ıslatın. Mercimekler diri kalacak şekilde 15 dakika haşlayın. Süzerek bir kaba alın. içine, ince kıyduğınız maydanoz ve dereotunu, kare şeklinde kestiğiniz tofuyu ilave ederek karıştırın. Üzerine halka şeklinde doğradığınız biberi ilave edin. Diğer bir kaptaki zerdeçal, limon suyu, zeytinyağı, hardal, tuz, kimyon ve karabiberi karıştırarak sos hazırlayın. Salatanın üzerine sosu gezdirerek servis yapın.