



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI YEŞİL MERCİMEK SALATASI

<https://www.hasata.com.tr>

1.5 su bardağı Hasata Yozgat Sultani Yeşil Mercimek
1 adet nar
3-4 adet taze soğan
1 adet kırmızı biber
4-5 adet kornişon turşu
Çeyrek demet ince kıyılmış maydanoz
Sosu için
3 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
1 limon suyu
1 yemek kaşığı nar ekşisi
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Hasata Yozgat Sultani Yeşil Mercimeği tencereye alın.
Üzerini geçecek kadar su ekleyip 15 dk (hafif dişe gelecek şekilde) haşlayın.
Haşladığınız mercimeği süzgece alıp suyunu süzün ve iyice soğutun.
Soğumuş olan mercimeği derin bir kaseye alın.
Üzerine nar taneleri, ince kıydığınız taze soğan, maydanoz, minik doğradığınız biber ve turşu ekleyin. Sos için
tüm malzemeleri kavanoza alıp kapağını kapatın.
İyice çalkalayıp bir kıvam almasını sağlayın.
Hazırladığınız sosu salatanın üzerine gezdirip harmanlayın ve bekletmeden servise sunun.

