



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI MERCİMEK PİYAZI

1,5 su bardağı yeşil mercimek
8-10 dilim pastırma
2 diş sarımsak
1 adet kuru soğan
3 çorba kaşığı sirke
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı pul biber
10-15 dal maydanoz

Mercimek akşamdan ıslatılır, ertesi günü haşlanır, suyu süzülür. Sıcakken kibrit çöpü şeklinde doğranmış pastırma ilave edilir, karıştırılır. Diğer tarafta kıyılmış maydanoz, zeytinyağı, sirke, dövülmüş sarımsak, tuz ve pul biber iyice çırpılır, mercimeğe dökülür. Son olarak soğan yarım daire şeklinde doğranır ve az tuzla ovulur. Piyaza eklenir ve karıştırılır.