



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KIRMIZI MERCİMEK SALATASI

150 gr. kırmızı mercimek
60 gr. peynir
80 ml. yoğurt
Bir tutam kakule
Yarım adet kırmızı soğan
Bir tutam maydanoz
Bir tutam nane

Mercimekler üzeri geçecek kadar su ile örtülüp pişmeye bırakılır.
Yoğurt ve peynir bir kasede karıştırılır. Üzerine minik kıyılmış maydanoz ve nane yaprakları ilave edilir.
Kakule serpilir. Soğanda minicik doğranıp hepsi karıştırılır.
En son haşlanmış mercimekler de ilave edilip yoğurtlu salatamız servis edilir.

