



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PİRİNÇLİ MERCİMEK SALATASI

2 su bardağı yeşil mercimek  
1 su bardağı pirinç  
2 yemek kaşığı mısır  
Yarım demet maydanoz  
1 adet kırmızı biber  
1 adet sarı biber  
2 adet yeşil sarmısak  
1 çay bardağı haşlanmış bezelye  
Sos için:  
3 yemek kaşığı soya sosu  
1 kahve fincanı zeytinyağı  
1 çay kaşığı kekik  
1 çay kaşığı tuz

Pirinç ılık tuzlu suda bekletin, 5 dakika kaynatıp, süzün. Yeşil mercimeği suda 30 dakika bekletin. 15 dakika haşlayıp süzün. Bezelye, mısır, mercimek, pirinç, ince kıyılmış maydanoz ve doğranmış biberi karıştırın. Sosu salatanın üstüne döküp servis yapın. Soya sosu, zeytinyağ, kekik ve 1 çay kaşığı tuzu çırpın.

