



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## REZENELİ MERCİMEKLİ YEŞİL SALATA

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

2 adet orta boy kırmızı pancar  
1 yemek kaşığı sızma zeytinyağı  
1 yumru rezene, ince dilimlenmiş  
100 gr yeşil mercimek  
200 gr karışık yeşillik (roka ağırlıklı, bebek ıspanak, kıvırcık vs)  
200 g beyaz peynir  
Sos için:  
125 ml sızma zeytinyağı  
2 yemek kaşığı taze limon suyu  
1 kaşık balsamik sirke

Mercimeği küçük bir tencerede 15 dakika haşlayın ve süzün. Pancarları soyun, çevrelerine zeytinyağı sürüp fırına koyun ve yumuşayınca kadar 180 derecede pişirin. Fırından alın, soğuduktan sonra ince ince dilimleyin. Sos malzemelerini iyice karıştırın. Yeşillikleri, rezene dilimlerini, mercimeği sosun yarısı ile nazıkçe karıştırın. Pancarları ekleyin, hafifçe karıştırın. En üste peyniri de serpiştirip kalan sosu salatanın üzerinde gezdirin.

