



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## SICAK PİRİNÇ VE MERCİMEK SALATASI

300 gr kahverengi mercimek  
300 gr basmati pirinç  
3 diş sarımsak  
3 soğan  
2 dal taze soğan  
2 çay kaşığı tarçın  
2 çay kaşığı kırmızı biber  
2 çay kaşığı kişniş tozu  
2 çay kaşığı kimyon tozu  
2 dl zeytinyağı  
50 gr tereyağı  
tuz  
biber

Bütün sebzeleri yıkayın. Soğanı küçük doğrayın. Mercimek ve pirinci beraberce tuzlu suda ve kısık ateşte pişirin. Ayrı bir kapta sıvı yağ, tereyağı, soğan ve sarımsağı kavurun, tarçın, kırmızı biber, kişniş ve kimyonu ekleyin. Pişmiş mercimek ve pirincin suyunu süzün, soğan tenceresine ekleyip, karıştırın. Küçük kıyılmış taze soğanla karıştırarak sıcak servis yapın.