



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK SALATASI İLE PINAR HİNDİ FÜME

- 2 paket Pınar Hindi Füme
- 2 su bardağı yeşil mercimek (Akşamdan suya ıslatılmış)
- 2 adet kabukları soyulmuş ve küçük küp doğranmış domates
- 2 adet küp doğranmış sivri biber
- 3 dal küçük doğranmış yeşil soğan
- Limon suyu
- 9-10 dal ince doğranmış maydanoz
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- Tuz
- 1 adet kabuğu soyulmuş ve ince dilimlenmiş avokado
- 2 dilim üçgen kesilmiş Cheddar peyniri
- Sos için:
 - 1 yemek kaşığı hardal
 - 1 yemek kaşığı bal
 - Yarım çay bardağı portakal suyu
 - 1 su bardağı mayonez

Sos için, çukur bir kap içerisinde tüm malzemeyi koyun ve çırpma teli ile karıştırıp buzdolabında muhafaza edin. Mercimeği süzün, küçük bir tencerede 20-25 dakika haşlayın. Sıcak suyunu süzüp bol soğuk suda yıkayın ve soğuk suyu da süzün. Geniş bir kap içerisinde domates, biber, yeşil soğan, limon suyu, maydanoz, dereotu, zeytinyağı, mercimek ve tuz koyup tüm malzemeyi karıştırın. Servis tabağınızın ortasına yeşil mercimek salatasından koyup yayın ve üzerine Cheddar peynirini, Pınar Hindi Füme yapraklarını ve avokado dilimlerini koyun. Hardal sosundan sicim gibi ince şekilde yemeğin üzerine gezdirerek servis edin.

