



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEŞİL MERCİMEKLİ SALATA

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 su bardağı yeşil mercimek  
Yarım su bardağı pirinç  
1 adet soğan  
Yarım demet taze soğan  
1 adet havuç  
Maydanoz  
Dereotu  
Nane  
Sumak  
Tuz  
Karabiber  
Zeytinyağı  
Limon

Yeşil mercimeği biraz diri kalacak şekilde haşlayın ve süzün. Pirinci de bir miktar tuz koyarak haşlayın ve süzün. Genişçe bir kaba süzülen mercimek ve pirinçleri alıp soğumaya bırakın. Bu sırada kuru soğanı piyazlık doğrayın, az sıvı yağda kavurun. Üzerine rendelenmiş havucu ekleyip bir iki dakika kadar beraber soteleyin ve mercimekli karışımın üzerine ekleyin. Tüm yeşillikleri ince ince doğrayın ve karışıma ekleyip zeytinyağı, limon ve baharatlarla tatlandırın.

