



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEŞİL MERCİMEK SALATASI

<https://esenler.bel.tr/>

- 1/2 adet bayat ekmeđ
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 3 adet domates
- 6 dal taze soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 4 adet sivri biber
- Sos için:
- 6 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet limon suyu
- 3 dal dereotu
- 1 tatlı kaşığı fesleğen, karabiber
- 1 tatlı kaşığı tuz

Mercimeđi gecedan yumuşaması için suda ıslatınız. Tencereye koyarak haşlayınız. Mercimeđi karıştırma kabına alın. Domatesi küp küp, taze soğanı, maydanozu, sivri biberi, ince ince doğrayıp ekleyin. Ekmeđi küp küp keserek fırında kızartın. Karıştırma kabına dökerek karıştırın servis tabağına alın. Sarımsağı döverek zeytinleri doğrayın, bir kaseye koyun. Naneyi, zeytinyağını, limon suyunu, fesleğeni ve karabiberi katarak karıştırın. Sosu servis tabağındaki salataların üzerine dökün. Süsleyerek servis yapın.

