



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK SALATASI

Yeşil mercimek 1 su bardağı haşlanmış
Domates 10 adet cherry
Salatalık turşusu 10 adet
Yeşil zeytin 1/2 su bardağı dilimlenmiş
Mısır 1/2 su bardağı haşlanmış
Yoğurt 1 yemek kaşığı süzme
Zeytinyağı 4 yemek kaşığı
Sirke 1 tatlı kaşığı balzamik
Nar ekşisi 1 tatlı kaşığı
Hardal 1 çay kaşığı taneli
Tuz 1 çay kaşığı

Önceden suda bekletip hafif diri kalana kadar haşladığınız yeşil mercimeklerin haşlama suyunu süzün. Domatesleri ortadan ikiye kesin, salatalık turşularını ince ince dilimleyin. Haşlamış ve doğramış olduğunuz tüm bu malzemeleri mısır ve yeşil zeytin ilavesiyle harmanlayın. Salatanın sosu için; süzme yoğurt, zeytinyağı, balzamik sirke, nar ekşisi, taneli hardal ve tuzu küçük bir kapta çırpın. Arzuyla göre çok az miktarda su ilavesiyle kıvamını açın. Servis öncesinde sosunu eklediğiniz salatayı, bekletmeden sevdiklerinizle paylaşın.

