



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK SALATASI

- 150 Gr Sana Klasik
- 1 Adet Domates
- 1 Bardak yeşil mercimek
- 4 Dal yeşil soğan
- 1 Çay Bardağı pirinç
- 1 Adet limon
- 3 Diş sarımsak
- 8 Dal maydanoz
- 4 Yaprak marul
- 1 Yeterince tuz
- 1 Adet Çarlı biber
- 1 Adet kırmızı biber

Yeşil mercimekler yıkanıp haşlanır. Pirinçler de ayrı bir tencerede yıkanıp haşlanır. Pirinçler piştikten sonra yapışmaması için soğuk sudan geçirilir. Mercimekler piştikten sonra süzgeçte suyunun süzülmesi beklenir. Tavaya sana yağ eklenir. Eridikten sonra yeşil mercimekler eklenip güzelce kavrulur. Soğumaya bırakılır. Sarımsaklar ezilir. Diğer salata malzemeleri küçük küçük doğranır. Pirinç ve yeşil mercimekler de eklenir. Tuzu limonu eklenir karıştırılır. Servis yapılır.