



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEK VE KIRMIZI MERCİMEK ARASINDAKİ FARKLAR

Renk: Yeşil mercimek, adından da anlaşılacağı gibi yeşil renklidir. Kırmızı mercimek ise kırmızımsı kahverengi renklidir.

Boyut: Yeşil mercimek, kırmızı mercimeğe göre daha küçük boyutludur.

Piştirme süresi: Yeşil mercimek, kırmızı mercimeğe göre daha uzun sürede pişer. Kırmızı mercimek daha hızlı pişer ve daha kolay yumuşar.

Lezzet: Yeşil mercimek, kırmızı mercimeğe göre daha hafif bir tadı vardır. Kırmızı mercimek ise daha yoğun bir lezzete sahiptir.

Besin değeri: Her iki mercimek türü de besleyicidir ancak yeşil mercimek, kırmızı mercimeğe göre daha fazla lif içerir.

Kullanım alanları: Yeşil mercimek, salatalarda, çorbalar ve yemeklerde kullanılırken, kırmızı mercimek daha çok çorbalarda ve soslar için kullanılır.

