



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEKLİ CEVİZLİ SALATA

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

1 su bardağı filiz yüksük makarna
3 adet yumurta
1 su bardağı yeşil mercimek
Yarım demet maydanoz
Yarım demet taze soğan
1 adet kırmızı biber
1 çorba kaşığı ezilmiş sarımsak
1 tatlı kaşığı kişniş
1 çorba kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı kekik
Tuz
Yarım su bardağı ceviz içi
1 adet limon suyu
Yarım çay bardağı zeytinyağı
3 çorba kaşığı sirke

Makarnayı tuzlu suda 9 dakika haşlayın ve süzün.

Yumurtayı katı kıvamda haşlayın, kabuklarını soyun.

Mercimekleri, yıkadıktan sonra suyunu ekleyerek, yumuşayınca kadar haşlayın.

Maydanoz ve soğanı kıyın, süzölmüş mercimek, makarna, baharat, ezilmiş sarımsak ve tüm malzemeyi karıştırın.

Limon suyu, sirke ve zeytinyağını karıştırarak mercimeklerin üzerine dökün.

Ceviz ve dilimlenmiş yumurtayla servis yapın.

