



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEŞİL MERCİMEKLİ KUSKUS SALATASI

- 3 adet közlenmiş patlıcan
- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 2 su bardağı sıcak su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
- Yarım demet maydanoz
- Yarım demet dereotu
- 5 adet salatalık turşusu
- 5 adet yeşil soğan
- 1 adet limon suyu

Mercimekleri haşlayın ve süzün.

Bir tencereye yağ koyup kısık ateşte kuskusu 2-3 dakika karıştırın. Sonra, sıcak su ve tuz ekleyip yine kısık ateşte suyunu çekene kadar pişirin. Ocaktan indirin ve ılımaya bırakın.

Maydanoz, dereotu, taze soğan ve közlenmiş kırmızı biberi ince ince doğrayın. Salatalık turşusunu küp küp doğrayın.

Haşlanmış mercimek ile kuskus karıştırın. Üzerine doğranmış malzemeleri ilave edin. Limon suyu ve nar ekşisini ekleyin. Tuz ve yağını da dökerek servis yapın.

