



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEKLİ SALATA

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

1 su bardağı yeşil mercimek
Yarım su bardağı pirinç
1 adet soğan
Yarım demet taze soğan
1 adet havuç
Maydanoz
Dereotu
Nane
Sumak
Tuz
Karabiber
Zeytinyağı
Limon

Yeşil mercimeği biraz diri kalacak şekilde haşlayın ve süzün. Pirinci de bir miktar tuz koyarak haşlayın ve süzün. Genişçe bir kaba süzülen mercimek ve pirinçleri alıp soğumaya bırakın. Bu sırada kuru soğanı piyazlık doğrayın, az sıvı yağda kavurun. Üzerine rendelenmiş havucu ekleyip bir iki dakika kadar beraber soteleyin ve mercimekli karışımın üzerine ekleyin. Tüm yeşillikleri ince ince doğrayın ve karışıma ekleyip zeytinyağı, limon ve baharatlarla tatlandırın.

