



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEŞİL MERCİMEKLİ ŞEHRIYELİ SALATA

2 su bardağı yeşil mercimek  
1 su bardağı arpacık şehriye  
1 su bardağı haşlanmış mısır  
5-6 tane kornişon turşu  
2 tane kırmızı biber  
2 tane domates  
1 demet maydanoz  
1 demet dereotu  
Tercihen taze soğan veya kırmızı soğan  
Sosu için:  
Yarım bardak zeytinyağı  
Yarım çay bardağı limon suyu  
Tuz  
Karabiber  
1 yemek kaşığı hardal  
1 çay kaşığı toz şeker

İki su bardağı yeşil mercimek ve bir su bardağı arpa şehriyeyi haşlayın. Haşlanan mercimek ve şehriyenin ılımasını bekleyip bir karıştırma kasesine alın. Kaseye almış olduğunuz haşlanmış yeşil mercimek ve arpa şehriyenin üzerine iki adet ince doğranmış kırmızı biber, beş-altı adet doğranmış kornişon turşu, iki adet domates ve bir su bardağı haşlanmış mısırı ekleyin. Ardından ince ince kıydığınız üç-dört dal yeşil soğan, maydanoz ve dereotunu ilave edin.

Sosu için yarım çay bardağı zeytinyağı, yarım çay bardağı limon suyu, bir yemek kaşığı hardal, karabiber, yeteri kadar tuz ve bir çay kaşığı toz şekerini ayrı bir kasede çırpın. Hazırladığınız sosu salatanın üzerine döküp iyice karıştırın. Salatanız servise hazır.

