

YEPÝL MERCÝMEK SALATASI

Kategori : Sebzeli Yemekler

Yayýnlayan [Admin](#) 2011/3/6

MALZEMELER:

- 1-750gr. yeþil mercimek
- 2-2bað yeþil soðan
- 3-1 bað dereotu
- 4- 1 su bardađý haþlanmýþ mýsýr
- 5-2 adet kýrmýzý salçalýk biber(közlenip kabuðu alýnmýþ ve dilimlenmiþ)
- 6- 4-5 adet limonun suyu, bir-iki kaþýk sirke
- 7-bir çay bardađýndan biraz fazla zeytinyađý
- 8-100-150 gr. kadar salatalýk turpusu

YAPILIPI:Mercimeði iyice yýka. Su ilave ederek ocaða al.kaynamaða baþlayýnca ocađý biraz kýs. Yumuþayýncaya kadar piþir ocaktan almadan tuz ilave et. biraz daha piþir.mercimekler dađýlmadan ocaktan al.fazlalýk suyu varsa süzdür(ben ,vitaminlerin kaybolmamasý için suyunu iyice çektiyorum) mercimek soðuyunca ince kýyýlmýþ soðan ve dereotunu salatalýk turpusunu,mýsýrý,biberi ilave et iyice harmanla.tam servis yapacađýn sýrada limon suyu,yađ,sirke ve tuz ilave et.silkeleyerek veya kaþýkla yeniden iyice harmanla ve servis tabađýna al.fazla bekletmeden servis yap.

www.pervinengin.net