

Yesil Mercimek Salatasi

Malzemeler

250 gram yesil mercimek
1 adet sari dolma biber
1 adet kirmizi dolma biber
1 adet domates(istege bagli)
1 avuc maydanoz
1 avuc dereotu
Bir tutam taze nane
Yarim limonun suyu
2 yemek k. balsamik sirke
3 yemek k. zeytinyagi
Tuz, karabiber

Yapilisi

Yesil mercimegi 1 gece once islatin. Ertesi gun hafif diri kalacak sekilde haslayip suzun.
Sebzeleri kup kup dograyin.
Dereotu, nane ve maydanozu ince ince kiyin.
Servis kasenize alip hepsini karistirin.
Sos kasesinde limonsuyu, balsamik sirke, zeytinyagi iyice karistirin. Tuz ve karabiberle tatlandirin.
Mercimek karisimini soslayarak servis edin.