

MERCİMEK SALATASI

MALZEMELER

- ☐ 1 demet taze kekik
- ☐ 6 yemek kaşığı elma sirkesi
- ☐ 1 yemek kaşığı bal
- ☐ 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- ☐ 300 gram ıspanak yaprağı
- ☐ 1/2 adet kırmızı lahana
- ☐ 1 adet göbek salata
- ☐ 2 adet kırmızı soğan
- ☐ 500 gram haşlanmış mercimek
- ☐ Tuz
- ☐ Karabiber

HAZIRLANIŞI

Mercimekleri yıkayıp süzün.

Soğanları soyun ve çok ince doğrayın.

Kekik yapraklarını saplarından ayırıp kıyın.

Elma sirkesini tuz, karabiber, bal ve zeytinyağı ile karıştırın. Kekik, soğan ve mercimeği içine katın.

Kırmızı lahanayı uzunlamasına ikiye bölün ve kök uzantısını keserek çıkarın. Yapraklarını 2 cm. genişlikte şeritler halinde doğrayın.

Ispanak yapraklarını yıkayın ve 1/2 cm. kalınlığında kıyın.

Göbek salatayı temizleyin, yıkayın ve kurulayın. Yaprakları 2 cm. kalınlıkta şeritlere kesin.

Salatayı servisten hemen önce mercimek ile karıştırın.

Yanında kepekli ekmekle servis yapın.