



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## KUSKUSLU MERCİMEK SALATASI



- 1 su bardağı yeşil mercimek
- 1 su bardağı kuskus
- 6 adet taze soğan
- 10-15 dal dereotu
- Yarım demet maydanoz
- 1 adet kırmızı biber
- 1 çay bardağı mısır konservesi
- 1 çay bardağı bezelye konservesi
- 1 adet limon
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı tuz

- # Mercimek bir gece önceden ıslatılır, ertesi günü yumuşayayna kadar haşlanır.
- # 2,5 su bardağı su kaynatılır, az tuz ve az yağ eklenir. Üzerine kuskus atılır, şişene kadar pişirilir.
- # Karıştırma kabına soğumuş kuskus ve mercimek konur. Üzerine kıyılmış dereotu, maydanoz, taze soğan, ufak doğranmış biber ve diğer malzemeler katılır.
- # Salata zedelemekten karıştırılır ve servise sunulur.

Not: Kuskuslu mercimek salatası öğün yemeği olarak da sofraya getirilebilir.