

Kayseri Erişteli Yeşil Mercimek Salatası

Toplam 28 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 16 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 5/10

Kayseri erişteli yeşil mercimek salatası erişteyi mercimek ve soğanla buluşturarak tok ve tane tane bir soğuk tabak kurar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Erişte
- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 dal Taze soğan
- 4 adet Kornişon turşu
- 2 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

1. Yeşil mercimeği 1 su bardağı 15 dakika orta ateşte diri kalacak şekilde haşlayın.
2. Erişteyi ayrı tencerede 8 dakika haşlayın süzüp bir kaşığı zeytinyağıyla karştırın.
3. Mercimeği soğuk sudan geçirin, kabukları dağılımsız diye süzgeçte fazla çevirmeyin.
4. Maydanoz, taze soğan, kornişon ve limonlu sosu geniş kasede hazırlayın.
5. Mercimek ve erişteyi sosla birleştirin, 5 dakika oda sıcaklığında bekletip servis edin.

PÜF NOKTASI

Erişteyi süzdükten sonra kısaca soğutmak salatada yapışmasızlaştır.

SERVIS ÖNERİSİ

Erişteli yeşil mercimek salatasını geniş kasede sunup maydanozu mercimeklerin üstüne serpin.

Alerjenler

Gluten