

# Konya Tahinli Yeşil Mercimek Salatası

Toplam 32 dk Hazırlama 14 dk · Pişirme 18 dk 4 kişilik Kolay ~218 kcal Açılış 5/10

Konya tahinli yeşil mercimek salatası haşlanmış mercimeği tahin ve limonla buluşturarak tok, parlak ve paylaşılabilir bir salata yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1.5 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 demet Maydanoz
- 4 su bardağı Su
- 1.5 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

- Mercimeği yumuşayana kadar haşlayın taneler ezilmesin diye süzme aşamasını tamamlayın.
- Konya Tahinli Yeşil Mercimek tahinini limon suyu ve 2 yemek kaşığı suyla akışkan hale getirin.
- Konya Tahinli Yeşil Mercimek tahinli sosunu limon ve zeytinyağıyla parlaklaşana kadar karıştırın.
- Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçalar dağılsın.
- 10 dakika dinlendirip oda sıcaklığında servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tahin sosunu sulandırarak salata daha eşit dağılsın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tahinli yeşil mercimek salatasını küçük tabakta yayılabilir limonlu tahin sosu üstte kalsın.

## Alerjenler

Susam