



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Salade De Lentille Aux Cous-Cous

Kuskuslu Mercimek Salatası



1 tasse de lentilles vertes
1 tasse de couscous
6 oignons verts
10-15 branches aneth
½ bouquet de persil
1 poivron rouge
1 tasse de maïs en conserve
1 tasse de petits pois en conserve
1 citron
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel

Mouillez les lentilles dès la veille, puis faites bouillir les lentilles le lendemain.

Faites bouillir 2,5 tasses d'eau, puis rajoutez un peu de sel et d'huile. Rajoutez du cous-cous puis laissez cuire jusqu'à qu'ils gonflent.

Mettez dans un bol de mélange, du cous-cous froid et des lentilles. Rajoutez de l'aneth haché, du persil, des oignons frais, des piments coupés en petit morceaux et les autres ingrédients.

Mélangez la salade sans détériorer puis servez.

N-B; Vous pouvez ramener cette salade en tant que plat principal.