



Salade De Lentille

Mercimek Salatası



1 tasse de lentilles vertes
1 tasse à thé de couscous
½ bouquet d'aneth frais
½ bouquet de persil
5 oignons verts
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
1 citron

Lavez les lentilles la veille, mouillez avec 2 tasses d'eau. Le lendemain, laissez cuire à basse température jusqu'à qu'elle absorbe son liquide.

Faites bouillir le couscous, filtrez l'eau, passez dans l'eau froide puis prenez dans un bol creux.

Rajoutez les lentilles bouillis et refroidis, puis rajoutez rapidement de l'huile d'olive pour que les ingrédients ne se collent pas.

Hachez les oignons, le persil et les aneths finement, puis rajoutez au mélange. Rajoutez du sel et du citron puis mélangez.

Prenez dans une assiette et servez.

N-B: Cette salade est aussi un plat de régime délicieux.