



Чечевичный Салат

Mercimek Salatası



1 стакан зелёной чечевицы
Пол стакана вермишели
Пол пучка укропа
Пол пучка петрушки
5 веточек зелёного лука
4 столов.ложки оливк.масла
1 чайн.ложка соли
1 лимон

- # За день до приготовления, чечевицу помыть и замочить в 2-х стаканах воды. На следующий день, варить пока не выпариться жидкость, на медленном огне, в этой же воде.
- # Вермишель отварить, промыть под холодной водой, воду слить и положить в глубокую посуду.
- # Добавить варёную и остывшую чечевицу, оливк.масло и перемешать.
- # Лук, петрушку и укроп мелко порубить и бросить в салат. Посолить, влить лимонный сок и помешать.
- # Переложить в салатницу и подавать к столу.

Чечевичный Салат- вкусное диетическое блюдо.