



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

AVOKADO ENGİNAR KUŞKONMAZ SALATASI

Göbek marul
Akdeniz yeşillikleri
Tane mısır
Avokado
Kuşkonmaz
Enginar kalbi
Domates
Salatalık
Cherry domates
Közlenmiş kırmızı biber
Maydanoz
Dereotu

Göbek marul, Akdeniz yeşillikleri ve tane mısırı limon ve zeytinyağıyla derin bir kaptan soslayın. Diğer malzemeleri doğrayarak soslu karışımın üzerine ekleyin.

Not: Avokado ve kuşkonmazı ince ince doğradıktan sonra tavada tereyağı, sızma zeytinyağı, sarımsak ve dereotu ile soteleyip salataya ekleyin. Salatınızı ılık servis edin.

