



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ HİNDİ SALATASI

1 paket Banvit Hindi Bonfile (şerit kesilmiş)
1/2 adet limon
2 su bardağı ufalanmış bayat ekmek
1 tatlı kaşığı kişniş (dövülmüş)
100 gr taze kaşar peyniri (ince şerit kesilmiş)
1/2 su bardağı ceviz (iri dövülmüş)
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı sirke
Tuz
Karabiber
1 demet roka

Limonun suyunu ayırın. Doğranmış Banvit hindi bonfile ve limon kabuğunu bir tencereye koyun. Üzerini kaplayacak kadar kaynar su ilave edin ve kısık ateşte 15 dak. pişirin. Etleri kendi suyunda soğutun ve süzün.

Ufalanmış ekmek kırıklarını yağsız tavada karıştırarak kızartın.

Kızarttığınız ekmeklere kişniş ilave edip karıştırdıktan sonra hindi etlerini de katıp iyice harmanlayın.

Roka yapraklarını akan su altında yıkayıp süzdükten sonra irice doğrayıp servis tabağına yayın.

Üzerine etleri , peynirleri yerleştirip cevizi serpiştirin.

Zeytinyağı, sirke tuz ve karabiberi iyice karıştırıp salatanın üzerine gezdirin.

10 dakika dinlendirip servis yapın.

