



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNAR AVOKADO SALATASI

<https://www.elele.com.tr>

- 1 adet taze enginar
- 1 bağ roka
- 30 g parmesan peynir,
- 1/2 adet avokado
- Akdeniz yeşilliği (tercihe göre istenildiği kadar konabilir)
- 3 adet çeri domates
- 1/2 çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet limon
- 1 çay kaşığı tuz
- 1/2 çay kaşığı karabiber

Yeşillikleri yıkayıp kurutun. Enginarı ve avokadoyu ince dilimler halinde doğrayın. Kararmamaları için limonlayın. Karıştırma kabına yeşillikleri, enginarı, domatesi koyup üzerine tuz, zeytinyağı ve limon suyunu karıştırarak elde ettiniz sosu dökün. Servis tabağına alıp, üzerine parmesan ve avokado dilimlerini ekleyip servis edin.

