



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİRAR SALATASI

4 adet küçük boy enginar
2 adet limonun suyu
2 su bardağı su
Yarım göbek salata
2 adet domates
2 çorba kaşığı zeytinyağ
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
Taze nane
Tuz

Temizlenmiş enginarları 1 limonun suyuyla karıştırılmış 2 su bardağı suda 10-15 dakika haşlayın. Haşlandıktan sonra suyunu süzdürün ve enginarları servis tabağına dizin. Bir kâbın içinde doğranmış göbek salatayı, küçük küp doğranmış domatesi, zeytinyağını, diğer 1 adet limonun suyunu, ince kıyılmış maydanozu ve dereotunu karıştırın. Tuzunu ayarlayıp, karışımı enginarların içine pay edin. Taze nane ile süsleyip, servis yapın.