



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNAR SALATASI

Elif Korkmazel

3 adet enginar
1/2 limonun suyu
1'er demet roka ve tere
1 adet turp
1 çorba kaşığı zeytin
1 adet pancar
4-5 dal kıyılmış maydanoz
Sosu için:
2 çorba kaşığı mayonez
2 çorba kaşığı limon suyu
Tuz

Enginarları temizleyip limonlu tuzlu suda haşlayın. Roka ve tereyi kıyıp salata tabağına koyun. Üzerine rendelenmiş turp ve doğranmış zeytin ilave edin. Enginarları doğrayıp salatanın üzerine yerleştirin. Rendelenmiş pancar ekleyin. Maydanoz serpin. Mayonez, limon suyu ve tuzu çırpıp salatanın üzerine gezdirin.



Fotoğraf "mahitap" tarafından gönderildi. 13.01.2020