



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ENGİNARLI SOSİS SALATASI

Malzeme:

Yarım demet roka

Akdeniz yeşillikleri

2 çay kaşığı tatlı-acı sos

2 adet enginar kalbi

2 adet sosis

4 adet kiraz domates

20 gr parmesan peyniri

1 tatlı kaşığı dolmalık fıstık

1 çorba kaşığı hazır pesto sos

1 tatlı kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

1 adet limon

Yeşillikleri yıkayıp doğradıktan sonra servis tabağına alın. Üzerine pesto sos, 1 çorba kaşığı limon suyu ve zeytinyağı karışımı gezdirin. Dilimlenmiş sosisleri ızgarada kızartın. Enginar kalplerini ikiye kesip ortalarına tatlı-acı sos ile doldurun. Salata malzemesini servis tabağına alın. Yağsız olarak tavada kavrulmuş dolmalık fıstık ile çok ince dilimlenmiş parmesan peyniri ile süsleyip servis yapın.