



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR SALATASI

5 adet enginar
2 havuç
2 patates
2 limon
Yarım ay bardağı zeytinyağı
Yarım marul

Enginarları tencereye dizip üzerine iri doğranmış patatesi limon suyu ile birlikte az suda 10 dakika haşlayın. Çok pişirmeden tencereden alıp soğumaya bırakın. Üzerine zeytinyağı gezdirin. Salata yapraklarını irice doğrayıp servis tabağına dizin. Üzerine havuçları haşlanmış patatesleri yerleştirin. Son olarak zeytinyağı gezdirin.