



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİBA SALATASI

500 gr. hindibağ
2+1/2 çorba kaşığı zeytinyağı
4 çorba kaşığı limon suyu
2 diş sarımsak
Tuz

Köklerinin sert kısımları kesilip bol suda birkaç kere iyice yıkanmış hindibağını bir tencereye koyup 8-10 bardak su ilave edin ve yarım saat haşlayın.
Haşlanan hindibağlarını süzüp salata tabağına alın. Üzerlerine tuz, dövülmüş sarımsak, limon suyu ve zeytinyağı dökün. Hindibağ salatanız servise hazırdır.