



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİBA SALATASI

<https://yemek.name>

1/2 demet hindiba
1 adet kırmızı dolmalık biber
1 - 2 diş sarımsak
Sirke
Zeytinyağı
Tuz

Su kaynatılıp, içine tuz konulur.
Kaynayan suya temizlenmiş hindibalar atılıp 5 dakika kapağı kapalı şekilde haşlanır.
Pişen hindibalar, hemen süzülüp, soğuk suya konulur.
Bu arada biber közlenip, soyulur.
Suyu süzülen hindibalar ve közlenmiş biberler servis tabağına alınır.
Dövülmüş sarımsak, sirke ve zeytinyağından yapılan sos salataya dökülüp servis edilir.

