



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEKSİKA FASULYELİ SALATA

4 Adet yumurta
2 adet avokado (soyulmuş ve çekirdekleri çıkartılmış)
2 kutu 400 gr meksika fasulyesi
1 adet küçük kırmızı soğan (ince dilimlenmiş)
Büyük bir demet kişniş (İrice doğranmış (sadece yaprakları))
250 gr çeri domates (ikiye bölünmüş)
1 şişe salata sosu
1 adet kırmızıbiber (çekirdekleri çıkartılmış ve ince dilimlenmiş)
Yarım çay kaşığı kimyon

Yumurtaları kaynar suda 6,5 dakika boyunca kaynatın. Kaynadıktan sonra soğumaları için soğuk suda bekletin. Avokadoları dilimleyin; fasulye, soğan, kişniş ve domateslerle birlikte geniş bir kâseye koyunuz. 3 yemek kaşığı salata sosu, kırmızıbiber ve kimyonu küçük bir kaptaki karıştırın. Yumurtalar soğuduğunda, kabuklarını soyun ve dörde bölün. Salataya sosu döküp biraz çalkalayın ve üstüne yumurtaları yerleştirin. İsteğe göre kızartılmış ekmekle hemen servis edebilirsiniz. Lezzetli bir akşam veya öğlen atıştırmalığı için, Meksika fasulyeli salatayı lavaş içine koyup üstüne biraz kaşar rendesi koyarak dürüm gibi sarabilirsiniz.