



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEKSİKA FASULYESİ SALATASI

- 1 ay bardağı Tukaş Jalapeno Meksika Biberi Turşusu
- 1 ay bardağı Tukaş Mısır Konservesi
- 2 su bardağı Tukaş Haşlanmış Meksika Fasulyesi
- 1 adet Tukaş Kızanmış Biber (küp küp doğranmış)
- 1 adet yeşil dolmalık biber (küp küp doğranmış)
- 1 küçük havuç (küp küp doğranmış)
- Yarım ay bardağı sirke
- Yarım limon suyu
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- ¼ demet maydanoz (ince kıyılmış)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz

Fasulyeleri geniş bir kaseye alın ve üzerine Tukaş Jalapeno Meksika Biberi Turşusunu, Tukaş Mısır Konservesini ve doğradığınız Tukaş Kızanmış Biberleri, maydanozu, havucu ve sarımsağı ekleyin. Sirke limon, zeytinyağı ve tuzu karışına ilave ettikten sonra karıştırın. Salatayı bir tabağı aktarın ve servis edin.

