



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRPE ENGİRAR SALATASI

<https://www.elele.com.tr>

- 4 adet körpe enginar
- 4 kase maskolin yeşilliğı
- 1 kase doğranmış kapyra biber
- 3 adet salatalık
- 1,5 su bardağı kiraz domates
- 2 adet narın taneleri
- 1 fincan zeytinyağı
- 1 adet limonun suyu
- 1 fincan fesleğen ezmesi
- 1 ay bardağı parmesan peyniri
- 1 fincan kavrulmuş am fıstığı

Körpe enginarı hafif haşlayıp soğutun ve ikiye bölün. Salatalık, kayra biberi doğrayın. Yeşilliklerle birlikte salatalık, biber, domates ve nar tanelerini karıştırın ve tabağı alın. Enginarları da tabağı yerleştirin. Zeytinyağı, limon suyu ve fesleğen ezmesini bir kaptan çırpıp salatanın üzerinde gezdirin. Tuz, karabiber ile tatlandırın. Toz parmesan ve am fıstığı serpiştirerek servise hazır hale getirin.

