



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TERMİYE SALATASI (IRAK)

200 gram termiye
200 gram bademli zeytin
2 adet yeşil soğan
100 gram yer fıstığı
1 ufak kutu konserve mantar
1 adet kırmızı biber
2 adet yeşil biber
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak
1 adet limonun suyu
1 tutam maydanoz
1 tutam taze nane

Termiyelerin kabuklarını soyup 2 saat soğuk suda bekletin. Yerfıstığını mikserde çekin. Sarımsağı rendeleyin. Bütün geriye kalan biber, mantar, soğan, zeytin, nane, maydanozu ince ince doğrayın. Bir salata tabağına yerleştirip yağı ve limonunu ilave edip servisinizi yapın.

Not: Acı Bakla, Mısır Baklası, Kurt Baklası, Yahudi Baklası olarak da anılan yabani bir ottur.

