



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU ENGİRAR SALATASI

4 adet enginar göbeği
1 adet küçük boy kabuğu soyulmuş bütün soğan
1 çay bardağı dövülmüş ceviz
1 yemek kaşığı dolusu mayonez
2 yemek kaşığı dolusu yoğurt
3 yemek kaşığı dolusu sarımsaklı kese yoğurdu
4 dal incecik kıyılmış dereotu
1 çay kaşığı karabiber
1 kaşık zeytinyağı
Tuz

Tencereye enginarları, soğanı ve sarımsakları koyup üzerini örtecek kadar su ekleyerek iyice yumuşayınca dek haşlayın. Haşlanan enginarları 4'e bölerek yoğurt ve tuzla beraberce rondoya koyup püre haline getirin. Enginar püresini karıştırma kabına aktarıp üzerine zeytinyağını, cevizi, mayonezi, sarımsaklı kese yoğurdunu, dereotunu, tuzu ve karabiberi de ekleyerek iyice karıştırın. Karışan malzemeyi servis tabağına boşaltıp üzerini streçleyerek 3-4 saat buzdolabında bekletin. Daha sonra çıkartıp istediğiniz gibi süsleyerek servis yapabilirsiniz.