



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANADOLU LEZZETLERİ SALATASI

- 1 paket Bizim Mutfak Anadolu Çorba Karışımı
- 1 demet maydanoz
- 1 demet dereotu
- 5 adet taze soğan
- 4 adet közlenmiş kırmızı biber
- 5 adet kornişon turşu
- 1 çay bardağı konserve mısır
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay bardağı lor peyniri
- Sos için;
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 adet limonun suyu
- 1 adet limon kabuğu rendesi

Bizim Mutfak Anadolu Çorba Karışımı tencerenin içerisine koyulur. Üzerine 4 parmak geçecek şekilde su konulur ve bakliyatlar yumuşayana kadar haşlanır.

Maydanoz, dereotu taze soğan ince doğranır. Közlenmiş kırmızı biber ve kornişon turşusu ince kesilir.

Haşladığımız Bizim Mutfak Anadolu Çorba Karışımı bir kabin içine alınır. Bütün malzemeler eklenir. İsteğe göre tuz ve karabiber eklenir.

Salatanın üzerine lor peyniri konur. Zeytinyağı, 1 adet limonun suyu ve 1 adet limon kabuğu rendesi karıştırılıp, salatanın üzerine eklenir.

