



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHAR SALATASI

3 adet közlenmiş patlıcan
3 adet közlenmiş kırmızıbiber
1 demet taze soğan
1 su bardağı haşlanmış pirinç
1 demet dereotu
Yarım marul
1 çay bardağı konserve mısır
2 salatalık
1 limon
5 çorba kaşığı zeytinyağı

Dereotunu, taze soğanı ve marul yapraklarını iyice yıkayın. Kurulayıp ince dilimler halinde doğrayın. Servis tabağına sırayla dizip tüm malzemeleri birbirine karışmayacak şekilde aktarıp üzerine zeytinyağını ve limon suyunu ekleyip karıştırın. Salatayı hiç bekletmeden diriliği sönmeden hemen servis yapın.