



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHÇIVAN SALATASI

1 adet soğan
1 Kg kuşkonmaz
250 gr taze fasulye
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet göbek salata
Aldığı kadar tuz
1 yemek kaşığı sirke
2 demet tarhun otu
1 demet maydonoz
1 adet turp
Aldığı kadar karabiber
1 adet salatalık

Fasulyeleri biraz diri kalacak şekilde haşlayın. Sonra bunları birer santimlik parçalar halinde kesin. Kuşkonmazları da ayıklayıp haşlayın ve küçük parçalara bölün. Salatalığı soymadan yıkayın ve çok ince halkalar halinde kesin. Karnıbaharı buketler halinde ayırın ve iki dakika kaynar suya koyup çıkarın. Göbek salatayı yıkayıp, orta kısmını incecik şeritler halinde kesin. Turpların yarısını da ince halkalar olarak kesin. Tüm malzemeler, 20-30 dakika dinlenmeye bırakılmış salata sosu ile birlikte iyice harmanlayın. Geri kalan turplara süsleyip servis yapın.