



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİBERLİ VE MISIRLI SALATA

1 adet kırmızı biber
100 gr. salatalık
60 gram mısır
1 adet arpacık soğanı
3 adet yeşil zeytin
25 gr. ince kılılmış maydanoz
50 gr. yoğurt
Tabasco sos
Kırmızı salata
Tuz
Karabiber

Salatanın yapraklarını yıkayın ve kağıt havlu üzerinde bekleterek kurutun. Derin bir salata kasesine alın. Biberi yıkayıp ikiye bölün. Tohumlarını çıkarttıktan sonra küp doğrayın. Salatalıkları kabuklarını soymadan küp doğrayın. Her ikisini de salata kasesine koyun.

Soğanı soyup zeytinler ile ince doğrayın. Mısır ve maydanozla beraber salata kasesine ekleyin. Salataya tuz ve karabiber serin.

Yoğurdu tuz, biberler ve tabasco sos ile karıştırın. Sosu salata üzerinde gezdirip servis edin.

Not: Salatayı krutonlar ve sote edilmiş mantarla zenginleştirebilirsiniz.