



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BUĞDAYLI MISIRLI SALATA

1 paket Duru Pratik Aşurelik Buğday  
1 paket Duru Pratik Mısır  
1 adet kırmızı biber  
1 adet közlenmiş kırmızı biber  
Yarım demet maydanoz  
Yarım demet dereotu  
Taze soğan  
1 adet havuç  
Mor lahanaya  
Yarım limon suyu  
Tuz  
Zeytinyağı

Karıştırma kabına Duru Pratik Haşlanmış Aşurelik Buğday, Duru Pratik Haşlanmış Mısır, 1 adet küçük küçük doğradığımız kırmızı biberi, maydanozu, dereotunu, taze soğanı, ince kıyılmış mor lahanayı ve 1 adet rendelenmiş havucu ilave edip karıştıralım.  
Salatanın sosu için 1,5 limon suyu, 3 yemek kaşığı zeytinyağı ve tuzunu ilave edip karıştıralım.  
Daha sonra sosumuzu salatamıza ilave edip iyice harmanlayalım.  
Salatamız servise hazır.

