



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BAHAR SALATASI

- 1 ay bardađı ceviz
- 1 ay bardağı haşlanmış brlce
- 1 su bardađı řehriye
- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 5 sap taze sođan
- 2 sivribiber
- 1 kırmızıbiber
- 1 limon
- 2 adet dođranmıř domates
- 1 demet maydanoz ve taze nane

şehriyeleri kaynayan tuzlu suyun içinde 15 dakika kadar haşlayıp suyunu çektirin. Daha sonra üzerine zeytinyağı ve limon suyunu döküp karıştırın. Temizlenmiř taze soğan, maydanozu da ince kıyıp üzerine ekleyin. Doğranmış domatesleri ve haşlanmış brlceyi ekleyip karıştırın. Kırmızı dolmalık biberi de küp şeklinde doğrayıp cevizlerle birlikte şehriyelerin içine ekleyin. Servis tabağına aktarıp soğuk olarak servis yapın.