



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DARDANEL TONLU LIGHT KİNOA SALATASI

1 adet Dardanel Light Poşet Ton
Yarım su bardağı kinoa
3-4 yaprak kıvırcık
8-10 dal dereotu
3 adet cherry domates
Taze nane
Zeytinyağı
Limon suyu
Tuz

Kinoayı 15 dk kaynar suda bekletin. İlk suyunu süzdüğünüz kinoaya 1 su bardağı kadar su ilave ederek kapağını kapatın ve orta ateşte yumuşayana kadar 15 dk pişirin. Pişen kinoayı soğuması için dinlenmeye bırakın. Kullanacağınız yeşillikleri yıkayın ve ince ince doğrayın. Bir salata kasesine yeşillikleri ve soğuyan kinoayı, domatesleri ve Dardanel Light Poşet Ton'u ilave edin. Son olarak zeytinyağı, limon suyu ve tuzu ilave ederek karıştırın ve servis yapın.

