



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİLİ ÜÇLÜ BAKLAGİL SALATASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

1 bardak buharda pişirilmiş bezelye
1 bardak haşlanmış barbunya
1 bardak haşlanmış nohut
1 demet taze soğan
1 çorba kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı yabani kekik
100 g kültür mantarı
2 çorba kaşığı limon suyu
4 çorba kaşığı portakal suyu
Tuz
Karabiber

Barbunya, nohut haşlanır, bezelye buharda pişirilir, suları süzdürülür, soğutulur.
Taze soğan ayıklanır, yıkanır ve çok ince kıyılır.
Mantar ayıklanır yıkanır ve mantar bekletme suyunda bekletilip ince dilimlenir.
Limon suyu, portakal suyu, kekik, yabani kekik, ezilmiş sarımsak, yağ, tuz ve karabiber iyice karıştırılır.
Hazırlanan sosun içine mantarlar ilave edilerek 30 dakika dinlendirilir.
Barbunya, nohut, bezelye ve soğan harmanlanarak servis tabağına alınır.
Tabağın altına yeşil marul yaprakları yerleştirilebilir.
Üzerine sosu gezdirilir. Limon dilimleri ve yeşil salatayla süslenir.
