



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR ÇANAĞINDA SALATA

Üç Adet Çanak Enginar
1 Adet Küp Doğranmış Kuru Soğan
1 Adet Limon Suyu
1 Tutam Şeker
1/2 Adet Kırmızı Dolmalık Biber
1/2 Adet Sarı Dolmalık Biber
7-8 Dal Maydanoz
2 3 Dal Kekik
1 Adet Salatalık
4-5 Adet Cherry Domates
2 Yemek Kaşığı Elma Sirkesi
1 Diş Ezilmiş Sarımsak
1 Adet Limon Suyu
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Tencereye kuru soğan, enginar, limon suyu, zeytinyağı, tuz, şeker ve 1 çay bardağı su ekleyin.

Orta ateşte yaklaşık 25-30 dk pişirin.

Piştikten sonra soğuması için kenara alın.

Dolmalık biberleri küçük küpler halinde doğrayın.

Salatalığı dörde bölerek çekirdek kısımlarını alın ve küp şeklinde doğrayın.

Cherry domatesleri 2'ye bölün.

Maydanozları ince ince doğrayın.

Derin bir kabin içinde limon suyu, elma sirkesi, ezilmiş sarımsak, tuz ve karabiberi karıştırın zeytinyağı ilave ederek çırpın.

Cherry domates, salatalık, dolmalık biberler, kekik ve maydanozları sos kabinin içinde harmanlayın.

Salatayı soğumuş olan enginar çanaklarının üzerlerine kaşıkla koyarak servis edin.

