



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR KALBİ SALATASI

- 3 adet enginar kalbi (konserve)
- 3 adet kiraz domates
- 1 çay kaşığı parmesan peyniri
- 1 paket Knorr Bin Adalar (Thousand Island) Sosu
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 2 yemek kaşığı mayonez

Hazırlanışı

1 paket Knorr Bin Adalar (Thousand Island) Sosu'na 3 yemek kaşığı yoğurt ve 2 yemek kaşığı mayonez ekleyip karıştırın. Domates ve salatalıkları bir salata tabağına alın. Üzerine enginar kalplerini ve hazırladığınız sosu ilave edin.