



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİRAR SALATASI

<https://www.elele.com.tr>

1 adet haşlanmış enginar
1 demet roka
3-4 adet kurutulmuş domates
4 adet yeşil zeytin
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı nar ekşisi
1/2 limonun suyu
1 tutam deniz tuzu
Tercihe göre 1 yemek kaşığı parmesan peyniri

Enginarları küp şeklinde doğrayın, arzu ederseniz rendeleyebilirsiniz. İkiye bölünmüş rokaları, enine ikiye kesilmiş domatesleri, zeytinyağını, nar ekşisini taze limon suyunu ve az deniz tuzunu da ekleyip karıştırın. Servis tabağına aktarın en son rendelenmiş parmesan peynirini ilave edin. Salatanız hazır.

