



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİRAR SALATASI

3 adet enginar
1 ay bardağı mısır
1 ay bardağı haşlanmış nohut
1 adet kırmızı biber
1 ay bardağı haşlanmış bezelye
2-3 adet kornişon turşusu
Maydanoz
Dereotu
2 dal taze soğan
3 diş sarımsak
Yarım limon
Zeytinyağı
Tuz

Enginarlar limonlu suda yarım saat haşlanır, kuşbaşı doğranır, salata kasesine alınır.

Üzerine nohut, bezelye, mısır, doğranmış kırmızı biber, kornişon turşusu, kıyılmış yeşillikler ve sarımsak ilave edilir.

Yarım limon suyu, zeytinyağı ve tuz ilave edilerek karıştırılır, servise sunulur.

