



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ENGİNARLI SALATA

2 adet haşlanmış enginar  
Arzu ettiğiniz kadar çeri domates  
1 göbek marul  
1-2 adet taze soğan  
Birkaç dal maydanoz  
Zeytinyağı  
Tuz  
1 limon

Limonlu suda haşladığınız enginarları süzüp biraz dinlendirdikten sonra ve damak zevkinize göre doğrayın. Maydanozların bir kısmını süsleme için ayırarak, diğer salata malzemelerini doğrayarak harmanlayın. Servis tabağına aldığınız salatanızı kalan maydanozları ince ince kıyarak süsleyin. Zeytinyağı, limon ve tuz ile çeşnilendirdikten sonra servis edin.