



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR SALATASI

Malzeme:

5 adet enginar

1 adet yeşil elma

4-5 adet taze soğan

1 çorba kaşığı kapari

10-15 adet kornişon turşu

1/2 demet dereotu

Sosu İçin :

1 adet limon

1 çorba kaşığı hardal

1 çorba kaşığı Bizim Mutfak Mayonez

1 tutam toz şeker

1 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Enginarları limonlu suda haşlayın ve iri küpler halinde doğrayın. Kabuklarını soyup çekirdeklerini çıkardığınız yeşil elmayı küçük küpler halinde kesin. Taze soğanlar ve kornişon turşuları doğrayın. Tüm malzemeyi bir araya getirerek kaparileri ve dereotunu ekleyin. Sos için zeytinyağı, hardal ve mayonezi bir araya getirin. 1 limonun suyu ve bir tutam tozşekeri ilave ederek iyice karıştırın. Salatanın üzerine dökerek servis yapın.
