



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNAR SALATASI

4 adet enginar
1 adet kuru soğan
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet havuç
4 adet kesme şeker
2 adet yeşil soğan
1 yemek kaşığı mısır
1 adet salatalık turşusu
2 yemek kaşığı dereotu
1 adet limonun suyu
Tuz

Temizlediğiniz enginarları limonlu suda bekletin. Soğanı zeytin yağında kavurun. Havucu rendeleyin. Enginarları dörde bölün. İkisini de soğanların içine atın. Üzerini kapatacak kadar su koyun. Şekerini ve tuzunu ilave edin. Kısık ateşte pişirin. Enginar ile havuçları salata tabağına alın. Üzerine doğranmış yeşil soğanları, mısırları, salatalık turşusunu ve dereotunu ekleyin. Karıştırın. Sosu salatanın üzerine dökerek, servis yapın.