



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI AVOKADO SALATASI

Malzeme:

3 adet havuç

3 adet avokado

15 adet kornişon turşu

1 demet Dereotu

6-7 dal taze soğan

1 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

1 çorba kaşığı toz şeker

1 adet limonun suyu

Sosu İçin :

1 tatlı kaşığı hardal

1 adet limon

1 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Tuz

Süslemek için :

biberiye

Hamuru için :

2 su bardağı Bizim Mutfak Un

1 çay bardağı su

Tuz

Hamur için un, su ve tuzu karıştırıp yoğurun. Hamuru 8 eşit parçaya ayırıp ince açın. Isıya dayanıklı kaselerin içini fırçayla yağlayın. Hamurları kaselere yerleştirip önceden ısıtılmış 175 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Salata için havuçları temizleyip jülyen doğrayın. Enginarları dörde bölün. Havuçları ve enginarları derin bir tencereye alın. Zeytinyağı, tozşeker, limon suyu ve tuz ekleyip üzerlerini örtecek kadar su ilave ederek pişirin. Diğer tarafta taze soğanları ve dereotunu ince kıyıp avokado, turşu ve mısırları doğrayın. Havuç ve enginarları piştikten sonra süzgeç kaşıkla tencereden çıkartın. Tenceredeki suyu daha sonra kullanmak üzere kenara alın. Avokado, turşu, mısır, enginar, havuç, soğan ve dereotunu karıştırın. Sos için haşlama suyuna hardal, limon, zeytinyağı ve tuz ilave edip çırpma teliyle karıştırın. Sosu karıştırdığınız sebzelerin üzerine gezdirin. Soslu salatayı hamur kaselerine paylaşın. Biberiye ile süsleyip servis yapın.