



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI SALATA

- 2-3 tane ayıklanmış haşlanmış engin
- 1 tane incecik kıyılmış haşlanmış enginar
- 1 kutu garnitür
- 1 avuç haşlanmış mısır konserve
- 2 kaşık mayonez
- 3-4 tane dövülmüş sarımsak
- 1 kase süzme yoğurt
- 5-6 tane ince doğranmış haşlanmış mantar
- 1 demet demet ince kıyılmış dereotu
- 2-3 kaşık zeytinyağı
- 1 tane limon suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı pul biber

Enginarları limonlu suda haşlayın, yoğurdu, mayonezi iyice çırpın, içine garnitürleri, mantarları, enginarı, mısırı, dereotunu, zeytinyağını, limon suyunu, tuzu karıştırarak bir salata haline getirin.

Haşlanmış enginar çanağında dereotu ile servis yapın.

İsterseniz enginar çanağı yerine ayaklı servis tabaklarında servis yapın.

