



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİ FÜMELİ KİTİR PİDELİ SALATA

Pınar Açbitir Hindi Füme
Ramazan Pidesi
5-6 Adet Siyah Zeytin
1/2 Mor Soğan
5-6 Yaprak Kıvrıkcık Marul
4 Adet Çeri Domates
1 Adet Limon
50 G Beyaz Peynir
2 Yemek Kaşığı Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Bir gün önceden kalmış pideyi ufak küpler halinde doğrayın.
Zeytinyağı ve tuza bulayıp fırın tepsisine yerleştirin.
180 derece fırında 7 dakika pişirin.
Soğanı julyen doğrayın.
Marulları elinizle gelişigüzel şekilde bölün.
Çeri domatesi 2 ye bölün.
Siyah zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın.
Hindi fümeyi ve peyniri küp şeklinde doğrayın.
Çukur bir salata kasesinde tüm malzemeyi harmanlayın.
Zeytinyağı, limon suyu ve tuz ile harmanlayın.

