



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİLİ SEZAR SALATA

Pınar Hindi Fileto Konserve
5-6 Yaprak Kıvırcık Marul
3-4 Adet Cherry Domates
10 Adet Siyah Zeytin
1 Kaşık Mayonez
10 Ml Zeytinyağı
1 Adet Limon

Marul, biber ve domatesi doğrayın ve çukur bir kaseye alın.
Çekirdeği çıkarılmış zeytinleri ekleyin.
Ayrı bir kaptaki mayonez, zeytinyağı ve limon suyunu karıştırın.
Sos ile salatayı harmanlayın.
Üzerine hindi filetoyu ekleyin.

