



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI HAVUÇ SALATASI

<https://migros.com.tr>

1/2 kase hurma
2 çorba kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı portakal suyu
3 adet havuç
1/4 çay kaşığı tarçın
1/2 çay kaşığı kimyon
1/2 çay kaşığı kişniş
1/4 çay kaşığı toz paprika
1/2 çay kaşığı deniz tuzu
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı nane
1 çorba kaşığı maydanoz

1. Hurmaları doğrayıp bir kaseye koyarak üzerine portakal ve limon suyunu dökün.
2. Havuçları rendeleyin.
3. Derin bir kaseye havuçları alın ve hurmaları ekleyin.
4. Tarçını, kimyonu, kişnişi, paprikayı ve tuzu ilave edin.
5. İçine yavaş yavaş zeytinyağını ekleyin ve sürekli karıştırın.
6. Hurma ve havuçların üzerine dökün.
7. Ardından üzerine nane ve maydanozu da ilave ederek oda sıcaklığında bir saat beklettikten sonra servis edebilirsiniz.

