



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JARDİNİER SALATASI

Bahçivan Salatası

Birer miktar havuçla şalgamı yıkayıp sebze bıçağıyla türlü şekilde küçük küçük doğrayınız. Birer miktar da taze bezelye içi, kuşkonmaz uçları, ince doğranmış taze fasulye, bunların hepsini tuzlu suda ayrı ayrı haşlayınız. Sonra bir kaşık Ak Meyane, biraz da etsuyu ile kuşhaneye koyunuz. Biraz tereyağı, biraz tuz, biraz da şeker ilâve edip 5 dakika ateşte pişirdikten sonra kızartma tabaklarının birine garni edip servis yapınız.
