



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZLİ BADEMLİ YARMA SALATASI

4 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı yarma (aşurelik buğday)
2 adet salatalık
3 adet domates
2-3 dal kereviz yaprağı
1/3 demet dereotu
2 yemek kaşığı sıvı yağ
3 yemek kaşığı sirke
yarım çay bardağı rendelenmiş badem
Tuz
Karabiber

Bir gece öncesinden ıslatılmış yarmayı, 4 su bardağı tavuk suyu ve yağ ilavesiyle yaklaşık 40 dk pişirin. Gerekirse su ilave edin. Kereviz yaprağını, dereotunu ince kıyın. Salatalık ve domatesi doğrayın. Yarma soğuduğunda bütün malzemeleri birleştirin, sirkesini, tuzunu biberini koyun. Servis etmeden önce rendelenmiş badem serpebilirsiniz.

