



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİNOALI KISIR

<https://www.elele.com.tr>

1 su bardağı kinoa
20 çeri domates
1/4 demet maydanoz
1/4 demet nane
1 limonun suyu
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı salça
Tuz, taze çekilmiş karabiber

Kinoa'yı iyice yıkayın ve suyunu süzün. Su ekleyip, kaynayınca altını biraz kısın ve üzerini kapatıp suyunu çekene kadar pişirin. Kinoa pişince çatal ile kabartarak karıştırın. Soğuyunca ikiye böldüğünüz domatesleri, ince kıyım maydanozu, nane, salça, zeytinyağı ve limon suyunu ekleyin. Tuz ve taze çekilmiş karabiber ilave ederek karıştırın.

