



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KITIR EKMEKLİ SALATA

6 dilim çok tahıllı ekmeğ
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet kırmızı soğan
1 adet kırmızı biber
3 adet salatalık
20 adet kiraz domates
200 gram örgü peynir
3 dal fesleğen
Yarım çay bardağı dörde bölünmüş ceviz içi
Tuz
Üzerine:
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı limon suyu

Ekmeğ dilimlerini küp doğrayıp, yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin. Üzerine 4 çorba kaşığı zeytinyağı gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika tutup kenara alın. Soğanı piyazlık, kırmızı biber ve salatalıkları halka doğrayın. Domatesleri dörde bölün. Peyniri küp doğrayın. Doğradığınız malzemeleri servis tabağına alın. Ekmeğ, ceviz ve fesleğen yapraklarını ilave edin. Üzerine zeytinyağı, limon, suyu ve tuz ekleyip harmanladıktan sonra servis yapın.

