



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖRPE ENGİNAR SALATASI

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

- 4 adet körpe enginar
- 4 kase maskolin yeşilliği
- 1 kase doğranmış kapyra biber
- 3 adet salatalık
- 1,5 su bardağı kiraz domates
- 2 adet narın taneleri
- 1 fincan zeytinyağı
- 1 adet limonun suyu
- 1 fincan fesleğen ezmesi
- 1 çay bardağı parmesan peyniri
- 1 fincan kavrulmuş çam fıstığı

Körpe enginarı hafif haşlayıp soğutun ve ikiye bölün. Salatalık, kapyra biberi doğrayın. Yeşilliklerle birlikte salatalık, biber, domates ve nar tanelerini karıştırın ve tabağa alın. Enginarları da tabağa yerleştirin. Zeytinyağı, limon suyu ve fesleğen ezmesini bir kaptan çırpıp salatanın üzerinde gezdirin. Tuz, karabiber ile tatlandırın. Toz parmesan ve çam fıstığı serpiştirerek servise hazır hale getirin.

