



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZLI VE NANELİ CAPRESE SALATA

<http://www.verita.com.tr>

1 bağ Verita Kuşkonmaz
1 adet Verita Lime
2 diş Verita Sarımsak
1 çay bardağı taze nane yaprağı
1 çay bardağı maydanoz yaprağı
200g çeri domates
200g mini mozzarella topları
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Kuşkonmazları tuzlu suda 3-4 dakika haşlayın. Biraz yumuşamış ancak hala kıtırliğini koruyan kuşkonmazları süzün, kağıt havlu ile kurutun ve zeytinyağı ile yağlayın. Nane ve maydanoz yapraklarını incecik kıyın, rendelediğiniz lime kabuğu, dövdüğünüz sarımsak, zeytinyağı ve lime suyu ile karıştırın. Çeri domatesleri ortadan ikiye bölün. Bir servis tabağına kuşkonmazları, çeri domatesleri ve mini mozzarella toplarını dizin. Üzerine hazırladığınız naneli karışımı serpin ve biraz zeytinyağı gezdirin. Tuz ve karabiberle tatlandırdıktan sonra servis edin.

