



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZU ETLİ HİNDİBA SALATASI

12 dal hindiba
1 adet havuç
½ demet roka
½ demet fesleğen
½ demet limon
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı yağ
3 tane yeşil biber
3 tane domates
250 gr haşlanmış kuzu eti

Hindibanın yapraklarını ayırıp yıkayın. Kenara alıp kurumaya bırakın. Derin bir tencerenin içine havucu rendeleyin, domates ve biberi doğrayın kısık ateşte çok az solana kadar pişirin. Daha sonra karışım kabına alın. Tekrar zeytinyağı ile küçük küçük doğranmış ve haşlanmış kuzu etlerini tel tel gibi ayırıp kızartalım. Yağını süzdükten sonra diğer taraftan da yeşillikleri yıkayıp ufak ufak doğrayıp bütün hazırladığımız malzemeleri karışım kabına alalım, üzerine tuz, limon ve yağ ekleyip hepsini karıştırın. Karışımı hindiba yapraklarının içine doldurduktan sonra servis yapın.