



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEKSİKA FASULYESİ SALATASI

1 kavanoz meksika fasulyesi
Konserve mısır
Haşlanmış nohut
Taze soğan
Maydanoz
Nane
Salatalık turşusu
Limon (istenirse nar ekşisi)
Zeytinyağı
Tuz

Bir kapta 5-6 adet taze soğan, biraz dereotu, biraz maydanoz, bir kaç taze nane yıkayıp sirkeli suda mikrobi ölsün diye bekletiyorum. Daha sonra süzölmeleri için süzgece alıyorum. Meksika fasulyesinin suyunu süzöüp yıkıyorum. Derince bir kaba boşaltıyorum. Eskiden marketlerde sadece ithal konserve bulunurdu, şimdi Tat'ın bile meksika fasulyesi var. Fasulyelerin üstüne 1 avuç konserve mısır, 2 adet doğranmış salatalık turşusu, 1 avuç haşlanmış nohut ve doğranmış yeşilliği ekliyorum. Hepsini karıştırıyorum. Sonra 1 limon suyu yada nar ekşisi, zeytinyağı ve tuz karışımı sosu üzerine döküyorum.

