



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIR EKMEKLİ SALATA

<https://www.colyakankara.org.tr>

Mısır ekmeği
Yarım kg yoğurt
3 kaşık mayonez
1 kavanoz garnitür
1 bağ dereotu
2 diş sarımsak
1 su bardağı mısır haşlanmış
1-2 adet közlenmiş biber
Kornişon turşu

Mısır ekmeği ince dilimlenir.
Bol yoğurda bulayıp borcama dizilir.
Geri kalan yoğurt içine mayonez, sarımsak konup karıştırılır.
Garnitür, mısır, kornişonlar konup karıştırılıp ekmeklerin üzerine dökülür.
Dereotu temizlendikten sonra ince kıyılıp bolca serpilir.
Üzerine küp küp doğranmış közlenmiş biberlerde serpilir.
Buzdolabında 1-2 saat bekletilir.
Servise hazırlanır.