



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MISIRLI İNCİR SALATASI

- 1 adet konserve mısır
- 3 adet dikenli incir
- 2 adet salatalık
- 3 tutam dereotu
- 1 tutam maydanoz
- 50 gram zeytinyağı
- 1 tutam tuz
- 1 yemek kaşığı limon suyu

Konserve mısır ile zeytinyağı ve tuzu bir kapta iyice karıştırın. Dikenli incirlerin ve salatalıkların kabuğunu soyup küp küp doğrayın ve mısırların üzerine ilave edin. Dereotu ve maydanozu iyice yıkayın ve ince ince kıyıp mısırlı kaba ilave edin. Limon suyunu da ilave edip iyice karıştırın. Bir borcama ilave edip servis edin.