



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NAR TANELİ İSPANAK SALATASI

<https://cook.com.tr>

Sızma Zeytinyağı 1 Çorba Kaşığı  
Sofra Tuzu 1 Tutam  
Karabiber 1 Tutam  
Limon Suyu 1 Çorba Kaşığı  
Hardal 1 Çay Kaşığı  
Nar 1 Adet  
Ispanak 2 Demet  
Sarımsak 4 Diş  
Kuru Üzüm 1 Çorba Kaşığı  
Nar Sirkesi 1 Çorba Kaşığı  
Kurutulmuş Yaban Mersini 1 Çorba Kaşığı

Önce salata sosunu hazırlamak için, çukur bir kabın içine zeytinyağı, nar sirkesi, limon suyu, rendelenmiş sarımsak, hardal, tuz ve karabiberi ekleyip iyice karıştırın. Diğer tarafta, yıkanmış ve iyice suyu alınmış ispanakları doğrayıp hazırladığınız salata sosunun içine ilave edin. Tüm malzemeyi ellerinizle karıştırıp, ispanağın sosu emmesini sağlayın. Salatayı servis yapacağınız kaba alıp, üstüne kuru üzüm, ceviz içi ve nar tanelerini ekleyin. Salatanız hazır.

