



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARMESANLI ARMUT SALATASI

<https://migros.com.tr>

2 adet armut
30 gr. parmesan
10 yaprak marul
1 adet kırmızı biber
1 adet limon
30 gr. yaban mersini
30 gr. badem

1. Armutların çekirdekli kısımlarını çıkarıp, dilimleyin.
2. Kırmızı biberi halka halka doğrayın.
3. Marul yapraklarını da kabaca doğrayın ve salata kasesinde malzemeleri karıştırıp, zeytinyağı ve limon suyunu ekleyin.
4. Üstüne de toz parmesan serpip servis edin.

