



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PORTAKAL YUVASINDA AVOKADOLU ENGİNAR KALBI

200 Gr. Konserve Enginar Kalbi

1 Demet Fesleyen

1 Demet Dereotu

1 Adet Avokado

2 Adet Havuç

3/4 Adet Bezelye

1 Adet Portakal

1 Adet Patates

3 Çorba Kaşığı Mayonez

Patatesi ve havuçları küp küp doğrayalım, bezelyelerle birlikte haşlayalım. Süzüp soğumalarını bekleyelim. Fesleğeni ve dereotunu incecik doğrayarak karışıma ekleyelim. Avokadoları da küp şeklinde doğrayıp ilave edelim. Son olarak mayonezi katıp karıştıralım. Portakalı yıldız şeklinde keselim. Mayonezli karışımımızı ortasına dolduralım. Konserve enginar kalbinin suyunu süzelim. Portakal yuvasının yanına yerleştirip servis edelim.