



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK NOHUTLU SALATA

- 1 paket Duru Pratik Haşlanmış Nohut
- 2 Yemek kaşığı konserve mısır
- 2 adet Kırmızı biber (közlenmiş kabukları soyulmuş)
- 6-7 adet kornişon turşu
- 3-4 dal taze soğan
- 1/2 demet maydanoz
- 1/2 demet dereotu
- 1 adet limon suyu
- 1 çay kaşığı Tuz
- Kırmızı pul biber
- Sumak
- 1 Yemek Kaşığı Zeytinyağı

Taze soğanı, maydanozu, dereotunu ince ince, kırmızı biberleri ve kornişon turşuları küçük küçük doğrayın. Bir kabın içine zeytinyağını, limon suyunu, tuzu, kırmızı pul biberi, sumacı koyun ve karıştırın. Başka bir kabın içine Duru Pratik Haşlanmış Nohutu, soğanı, maydanozu, dereotunu, kırmızı biberi koyun, üzerine hazırladığınız sosu dökün, iyice karıştırdıktan sonra servi tabağına alın.

