



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SALAMLI BAKLIYAT SALATASI

- 2 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 su bardağı haşlanmış börülce
- 1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek
- 1 çay bardağı haşlanmış mısır
- 1 çay bardağı haşlanmış buğday
- 1 adet haşlanmış havuç
- 2 adet közlenmiş biber
- 1 tutam maydanoz
- 5 dal yeşil soğan
- 1 adet limon
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 adet kıvırcık
- 100 g AYTAÇ ETLİ DANA SALAM

1 Haşlanmış nohut, börülce, yeşil mercimek, mısır ve buğdayı karıştırma kabının içerisine alın.

2 AYTAÇ ETLİ DANA SALAM 2'yi dilimleyin.

3 Haşlanmış havuç, közlenmiş biber, yeşil soğanı ince bir şekilde doğrayın ve salataya ekleyin.

4 Maydanozu da doğrayın ve ilave edin. 1 adet limon suyunu sıkın.

5 Zeytinyağı, tuzu ilave edin ve karıştırın.

6 Kıvırcıkları salata tabağının altına yerleştirin. İyice harmanlamış olduğunuz salatayı kıvırcıkların üzerine dökün.

