



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SALAMLI ENGİNAR SALATASI

Malzemesi:

250 gr. salam

6 adet konserve enginar göbeği,

250 gr. domates

Sosu için:

50 gr. mayonez

tuz

karabiber

1 tutam şeker

1 demet dereotu

1 adet yeşil salata.

Hazırlanışı:

Enginar göbeklerinin suyunu süzün ve süzgece koyarak, bütün suyunun süzülmesi sağlayın. Domateslerin kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkartın. Enginarları limonlu suya bir kaç dakika haşlayın. Enginarı, salamları ve domatesi ince ve küçük parçalar halinde doğrayın.

Sosu için mayonezi tuz, biber şeker ile tadlandırın. Dereotunu yıkayıp ince ince kıyın. Sos için verilen bütün malzemeyi karıştırın. Enginarı, domatesleri ve salamı servis tabağına alın. Üzerine sosu dökün. Tabağın üzerini kapatarak buzdolabında 30 dakika kadar bekletin. Salata yaprakları ile süsleyerek servis yapın.
