



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞALGAMLI KUSKUS SALATASI

2 su bardağı kuskus
3 su bardağı şalgam suyu
1 su bardağı su
1 kutu konserve mısır
1 çay bardağı bezelye
5 adet taze soğan
1 tutam maydanoz
1 tutam dereotu
1 tutam nane
Kornişon turşu
Nar ekşisi
Zeytinyağı
Limon suyu
Tuz

Su ve şalgam suyunu bir tencerede kaynatmaya başlayın.

Kuskusu kaynar şalgam suyuna ekleyip pişirin.

Kuskusu soğumaya bırakın.

Bu sırada maydanoz, dereotu, taze soğan ve turşuyu eşit boylarda küçük küçük doğrayın.

Doğradığınız bütün malzemeleri nane, bezelye ve mısırla birlikte kuskusa ilave edip karıştırın.

Üzerine yağ, limon suyu, tuz ve nar ekşisini damak tadınıza göre ekleyin.

Bütün malzemeleri güzelce karıştırdıktan sonra şalgamlı kuskus salatanız hazır, hemen servis edebilirsiniz.

