



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK VE SUSAM SOSLU SALATA

<https://www.elele.com.tr>

200 g iç bakla
3 havuç
1 kırmızı dolmalık biber
1 sarı dolmalık biber
5~6 dal taze soğan
Yarım demet kuzu ıspanak
1 su bardağı kaju fıstığı
Sosu için:
3 diş sarımsak
1/3 su bardağı kanola yağı
3 yemek kaşığı soya sosu
2 yemek kaşığı su
2 yemek kaşığı elma sirkesi
1 yemek kaşığı susam yağı
1 limonun suyu

İç baklayı haşlayıp suyunu süzün. Soğuması için bir kenara alın. Havuç ve biberleri jülyen, taze soğanları ince doğrayın. Soğuyan iç bakla, kuzu ıspanak ve kaju fıstığını da ilave edip geniş bir servis kasesinde harmanlayın. Sosu için ezdiğiniz sarımsağı bir karıştırma kabına alın. Kalan tüm malzemeyi ilave ederek karıştırın. Sosu salatanın üzerine gezdirip servis yapın.

