



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYE SALATASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

Yarım paket arpa şehriye
6-7 dilim salam
4 yemek kaşığı yoğurt
1 yemek kaşığı mayonez
8-10 adet kornişon turşu
1 adet kırmızı biber
Tuz

Kaynar tuzlu suda arpa şehriyeyi haşlayın. İrileşince süzgeçten geçirin. Büyük bir kasede mayonez ve yoğurdu karıştırın. Kırmızı biberin çekirdeğini temizleyip küçük küçük doğrayın. Turşu ve salamları iyice kıyın. Yoğurtlu karışıma şehriye ile birlikte bütün malzemeleri ilave edin. Servis tabağına aldıktan sonra üzerini süsleyerek servis yapın.

