



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEMİZOTLU BÖRÜLCE SALATASI

- 1 kavanoz Penguen Haşlanmış Börülce
- 1 demet semizotu
- ½ demet dereotu
- ½ demet yeşil soğan
- 2 yemek kaşığı kuru yaban mersini
- 2 adet limonun suyu
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- Kaya tuzu
- 1 diş ezilmiş sarımsak

Penguen Haşlanmış Börülceyi süzün.

Sarımsak, zeytinyağı, tuz ve limon suyunu bir kasede çırpın.

Tüm yeşillikleri iri ire doğrayıp bir karıştırma kabına alın.

İçine Penguen Haşlanmış Börülceyi, yaban mersinini ve salata sosunu ekleyip güzelce harmanlayıp servis edin.

