



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEMİZOTU VE ÇİLEKLİ KİNOA SALATASI

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

100 g semizotu  
75 g haşlanmış ve soğutulmuş kırmızı kinoa  
25 g kırmızıbiber  
25 g sarı biber  
25 g salatalık  
25 g mor lahana  
50 g çilek  
Bir kaşık sızma zeytinyağı  
Bir tatlı kaşığı sirke  
Tuz  
Parmesan peyniri (isteğe göre)

Kırmızıbiber, sarı biber, salatalık ve mor lahanayı küçük küpler halinde doğrayıp bir karıştırma kabına alın. Kinoa, zeytinyağı, sirke ve arzu ettiğiniz kadar tuzu ekleyip karıştırın. Servis tabağına yıkanmış ve suyu süzölmüş semizotunu yatak olarak yerleştirin. Üzerine kinoa karışımını ve ikiye böldüğünüz çilekleri yerleştirerek servis edin.

