



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAHİL SALATASI

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

100 g buğday
100 g maş fasulyesi
100 g börülce
2 lt sebze suyu
Roka
Marul
Kuzu kulağı
Taze nane
Maydanoz
Kuru kayısı
Nar ekşisi
Zeytinyağı
Limon

Tahıllarınızı hazırlamış olduğunuz sebze suyunda yaklaşık 1 saat kadar kısık ateşte pişirin. Haşlanma esnasında tuzunu ilave edin. Kullanmak istediğiniz yeşilliklerinizi yıkayın, arzu ettiğiniz ölçülerde elinizle bölün. Zeytinyağı, limon suyu ve nar ekşisinden hazırladığınız salata sosu ile yeşilliklerinizi tatlandırın. Haşlanmış tahıllarınıza taze nane, maydanozu ve kuru kayısıyı ekleyip soslayın. Bu tahıl karışımını yeşil salatanızın üstüne koyarak servis edin.

