



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE OTLU KİNOA

<https://migros.com.tr>

250 gr. kinoa
Yarım demet dereotu
Yarım demet nane
Yarım demet maydanoz
4-5 dal taze soğan
100 gr. nar
30 ml. zeytinyağı
1 adet limonun suyu
20 ml. nar ekşisi

1. Tencereye su koyun içerisine kinoayı ekleyin ve kaynatın.
2. Çok fazla pişirmemeye özen gösterin.
3. Daha sonra içerisin tüm taze otları ince ince kıyıp ekleyin.
4. Limon suyunu, tuzu, nar ekşisini ve zeytinyağını da ekleyin.
5. Üzerine nar tanelerini de ekleyin ve servis edin.

