



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TON BALIKLI ENGİNDARLI SALATA

3 adet enginar, haşlanmış, ince kıyılmış
3-4 adet taze soğan, ince doğranmış
100 gr ton balığı (konserve)
50 gr İçim Kaşar Peyniri, ince rendelenmiş
20 gr çam fıstığı
4 adet kurutulmuş domates, ikiye bölünmüş
Bir kaç yaprak kıvırcık, kabaca doğranmış
Bir tutam dereotu, kıyılmış
Zeytinyağı
Tuz, karabiber

Bir tavaya zeytinyağı koyup fıstıkları hafifçe kavurun. İçine taze soğanı ekleyip orta ateşte karıştırarak yumuşatın. Malzemeyi ılınması için kenara alın. Derin bir kaptan enginarları, İçim Kaşar peyniri, ton balığı, kıvırcık ve dereotunu karıştırın. Soğanları ekleyip bir kez daha karıştırdıktan sonra servis tabağına alın. Soğanlar ılıkken üzerine biraz İçim Kaşar Peyniri ve kurutulmuş domatesleri serpiştirerek servis edin.

