



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YOĞURTLU BARBUNYA SALATASI

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

1 kg barbunya  
4 dal taze soğan  
Yarım dolmalık kırmızı biber  
Yarım dolmalık sarı biber  
Yarım demet maydanoz  
2-3 dal dereotu  
2-3 dal nane  
8 kornişon turşu  
Tuz  
Karabiber  
Sosu için:  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
2 yemek kaşığı balzamik sirke  
1 yemek kaşığı taneli hardal  
Yarım çay kaşığı zerdaçal  
Üzeri için:  
1 su bardağı süzme yoğurt  
1 diş sarımsak  
1 yemek kaşığı mayonez  
1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Barbunyayı ayıklayıp yıkayın. Tuzlu suda haşlayıp soğuması için kenara alın. İnce kıydığınız taze soğan, yeşillikler, küp doğradığınız biberler ve kornişon turşuları ilave edin. Soğuyan barbunyaları da ekleyip tuz ve karabiberle tatlandırın. Sosu için gerekli olan tüm malzemeyi bir kasede çırpıp salatanızın üzerine dökün. Üzeri için süzme yoğurdu bir kasede hafif çıprın. Eziğiniz sarımsağı ve mayonezi ekleyip karıştırdıktan sonra salatanın üzerine gezdirin. Kırmızı pul biberle süsleyip servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:127336 • adi:Yoğurtlu Barbunya Salatası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:30