



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU BARBUNYA SALATASI

- 1 su bardağı barbunya (haşlanmış da kullanabilirsiniz)
- 1 adet havuç
- 1 adet soğan
- 1/2 demet dereotu
- 1 kase yoğurt
- 2-3 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı tuz

Barbunyaları yumuşayana kadar haşlayın.

Kuru soğanı yemeklik doğrayın.

Havucu rendeleyin.

Soğanları zeytinyağıyla beraber bir tavaya alın ve hafifçe kavurmaya başlayın.

Daha sonra üzerine havuçları da alıp birkaç dakika daha kavurun.

Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Bu sırada yoğurdun içerisine rendelediğiniz sarımsağı ve kıydığınız dereotunu ekleyip güzelce karıştırın.

Tüm malzemeleri derin bir kaptan bir araya getirip güzelce karıştırıp tuzunu da ilave edin.

Dileğiniz gibi süsleyerek servis edebilirsiniz.

