



## YOĞURTLU ENGİÑAR SALATASI

4 adet enginar  
1 su bardağı yoğurt  
1 tutam dereotu  
1 diş sarımsak  
3 yemek kaşığı zeytinyağı  
Kırmızı toz biber  
Tuz

Enginarları tencereye alın ve üzerini geçecek kadar su ekleyin.  
Limon suyu da ekleyip yumuşayana kadar haşlayın.  
Ardından suyunu süzüp soğuması için kenara alın.  
Enginarlar soğuduktan sonra küçük küpler halinde doğrayıp bir kaseye alın.  
Dereotu, yoğurt, rendelenmiş sarımsak ve tuzu da ekleyip karıştırın.  
Salatayı servis tabağına alın.  
Zeytinyağı ve kırmızı toz biberi de kızdırıp salatanızın üzerine gezdirin.

