



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNYAĞLI ENGİNAR SALATASI

400 gr. enginar
2 adet soğan, doğranmış
1 demet maydanoz
1/4 çay bardağı üzüm sirkesi
3/4 bardak zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Enginarların iri kalın kabuklarını çıkartıp limonlu suya atın. Temizleyin. Sonra limonlu ve biraz zeytinyağlı suda haşlayın. Büyük bir kapta soğan , maydanoz, sirke, tuz, karabiber, enginarları karıştırın. Kaseinin kapağı varsa kapatıp sallayın. Servise kadar dolapta saklayın.

