



### **Fesleğen ve peynirli panini**

Cildinizi güzelleştiren turp aynı zamanda C vitamini, iyot ve kükürt kaynağıdır.

### **Organik meyva salatası**

C Vitamini yönünden zengin meyveler ile hazırlanmıştır.

### **Nuar, salsa verde, akdeniz salatası**

Uzun pişmiş nuar ince dilimler halinde yeşillikler üzerinde sunulurken yanında kapari, roka, fesleğen ve maydanozdan oluşan salsa verde sos ile servis edilir.

### **Kuru domatesli labne, siyah ekmek kırırları**

Cildi korumaya, yaşlanmayı geciktirmeye ve hatta kolesterolü düşürmeye yardımcı olan domates ile tatlandırılmıştır.

### **Zencefilli somon köfte, sarmısaklı sote fasulye ve havuç**

Zencefilli, dereotlu somon köfte sote sebzelere kırılmış fındık ile servis edilir.

### **Akşam yemeği için ısıtma talimatı**

Lütfen yemeğinizi yemeden önce sıcak olduğundan emin olun!

#### **Fırın**

Fırını önceden 180° oluncaya kadar ısıtın.

Öğününüzü bir pişirme kabına alıp fırının orta rafında 15-20 dk. ısıtın.

#### **Mikrodalga Fırın**

Öncelikle yemek kabınızın üzerindeki filmi delin.

800 watt'lık bir mikrodalga fırında 4-5 dakika ısıttıktan sonra

filmli açmak için 1 dakika soğumaya bırakın.

Farklı güçteki mikrodalga fırınlar için lütfen mikrodalga fırın üreticinizin talimatlarına uyunuz.

Bugünkü menünüz ile ilgili daha fazla bilgi almak isterseniz lütfen bize ulaşın.