



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZPEYNİRLİ HİNDİ SALATASI (FRANSA)

500 g haşlanmış hindi göğüs eti (derileri alındıktan sonra, küçük kuşbaşı doğranmış)
1 küçük salatalık (kabuğu soyulup, boylamasına 2'ye kesildikten sonra, vereline küçük parçalar halinde kesilmiş)
8 kırmızı turp (küp biçiminde kesilmiş)
8 siyah zeytin
125 g beyazpeynir (küp biçiminde kesilmiş)
500 g ıspanak (ayıklanıp, yıkandıktan sonra, süzölmüş)
Sosu:
2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
2 tatlı kaşığı fesleğen (isteğe bağılı)
1/2 tatlı kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı hardal (tercihen tane hardal)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
2 çorba kaşığı sirke
2 çorba kaşığı çiçekyağı
4 çorba kaşığı natürel zeytinyağı

Bütün sos malzemesini bir kavanoza koyup, kavanozun kapağını kapatarak, malzemenin iyice karışması için yaklaşık 30 saniye hızlı hızlı sallayın.
Kuşbaşı hindi etleri, salatalıklar, turplar, zeytinler ve beyazpeyniri bir salata kâsesinde karıştırın. Üstüne kavanozdaki sosu boşaltıp, iyice karıştırın. Ispanak yapraklarını 4 düz tabağa dizip, üstlerine salatayı bölüştürerek, servis yapın.