



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ NARENCİYE SALATASI

Eyüp Sevinç

- ½ su bardağı bezelye
- 1 adet portakal
- 1 adet greyfurt
- Birkaç dal roka
- 1 adet kıvırcık salata
- 3 adet salatalık
- 4 adet bütün ceviz
- Ceviz sosu için;
- 1 yemek kaşığı ceviz yağı
- 1 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı elma sirkesi
- 1 tatlı kaşığı hardal
- ½ tatlı kaşığı acı biber sos
- 1 çay kaşığı tuz

Portakal ve greyfurtları soyun, beyaz kısımlarını temizleyin. Dilimlere ayırıp çekirdeklerini çıkarın. Bezelyelerin üzerine kaynar su döküp 2 dakika bekletin. Buzlu suya aktarın. Süzüp, kâğıt havlu yardımıyla suyunu alın. Meyveler, bezelye, marul, roka, salatalık ve cevizi geniş bir kapta birleştirin. Ceviz sosu için; ceviz yağını, sıvıyağı, sirke, hardal ve kırmızıbiber sosunu kapaklı bir kavanozda çalkalayın. Sosu salata malzemesinin üstüne döküp, güzelce karıştırın. Hemen servis yapın.

