



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ VE KURU MEYVELİ SALATA

- 1 paket mini ıspanak
- 1 ay bardağı ufalanmış tulum peyniri
- 6 adet cherry domates
- 6 adet ceviz
- 4 adet kuru kayısı
- 1 adet nektarin
- 1/2 adet portakal
- 1/2 çay bardađı kuru siyah zm
- 4 adet grisini
- Sosu için:
- 2 ay kaşığı hardal
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı mayonez
- 1/2 çay bardađı limon suyu
- 1 ay kaşığı kekik
- 2 adet ezilmiř sarımsak
- 1 ay kaşığı tuz

Sosu hazırlamak için bütün malzemeleri derin bir kaptaki karıştırın ve kenara alın. Mini ıspanakları ve marul yapraklarını yıkayıp, salata kurutucusunda iyice kurutun. Marulları kkk parçalara ayırın. Sosu, ıspanak ve marul yapraklarının üzerinde gezdirep iyice karıştırın. Nektarin, portakal ve kuru kayısıyı kkk kkk doğrayıp ekleyin. zerine tulum peynirini, orta büyüklükte parçalara ayrılmış cevizleri ve kuru zmleri yerleştirin. Cherry domateslerle süsleyip grisinilerle servis yapın.

