



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KITIR EKMEKLİ İSPANAK SALATASI

[Sahrap Soysal](#)

### Malzemeler

1 demet ıspanak (yaklaşık 300-350 gr)

2-3 dilim tost ekmeđi

2 ay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı sıvıyağ

1 tatlı kaşığı pul biber, kuru kekik

Ayrıca;

1 demet dereotu

1 demet maydanoz

2 adet taze yeşil soğan

1 su bardağı konserve mısır

Salatanın sosu için;

Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan nar ekşisi

Türk kahvesi fincanıyla 2 fincan zeytinyağı

1 yemek kaşığı balsamik sirke

2 diş dövülmüş sarımsak

### Yapılışı

Diyet ya da normal ekmekler tavla zarı formunda doğranır.

Sıvıyağ, pulbiber ve kekik orta boy bir tavaya aktarılıp orta ısıllı ateşte hafifçe kızdırılır. Doğranmış olan ekmekler tavaya koyulup karıştırılarak 4-5 dakika kadar kızartılır. Ocaktan alınıp soğuması beklenir bırakın.

Diđer taraftan, ıspanaklar ayıklanıp kök kısımlarından başlayarak 10 santim kesilir, (bu kısım çorbalara koyulabilir) iyice yıkandıktan sonra süzölür ve incecik doğranıp üzerine tuz serpiştirilerek iyice karıştırılır.

İncecik kıyılmış maydanoz, dereotu ve yeşil soğan da ilave edilip tekrar karıştırılır ve bir salata tabağına aktarılır. Özerine suyu süzölmüş konserve mısırlar da eklenir.

Salatanın sosunun hazırlanması için; zeytinyağı, nar ekşisi ve dövölmüş sarımsak küçük ve derin bir tabağa aktarılır. Varsa balsamik sirke de katıldıktan sonra atal yardımıyla iyice çırpılır.

Hazırlanan sos salatanın üzerinde gezdirilip birkaç dakika beklendikten sonra üzerine kızarmış ekmekler ilave edilir. Salata tekrar karıştırıldıktan sonra servise sunulur, istenirse üzerine rendelenmiş eski kaşar, tulum ya da parmesan peyniri serpiştirilip, kiraz domateslerle süslenerek servise sunulur.