



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ETİMEK SALATASI

Malzemeler:

- 2 paket Eti Normal Etimek ya da Eti Kepekli Etimek
- 2 su bardağı yoğurt
- 2 su bardağı süt
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı mayonez
- 4 diş sarımsak
- 2 adet salatalık turşusu
- 1 demet maydanoz

Yapılışı:

Mayonez, yoğurt ve dövülmüş sarımsak bir kasede karıştırılır. Süt küçük bir tepsiye dökülür. Süte batırılarak Etimek'lerin her iki yüzeyinin de yumuşatılması sağlanır. 8 dilim Etimek dikdörtgen bir kaba dizilir. Hazırlanan yoğurtlu karışımın üçte biri kadarı Etimek'lerin üzerine dökülüp yayılır. Hazırlanan karışımın üzerine 8 dilim daha Etimek dizilir ve kalan harcın yarısı da bu katın üzerine yayılır. Bir kat daha Etimek dizildikten sonra, kalan yoğurtlu karışım son katın üzerine yayılır. Salatanın üzeri, haşlanmış yumurta, maydanoz ve turşu ile süslenerek bir süre dinlendirildikten sonra servis yapılır.