



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LİMON SOSLU BAHAR SALATASI

8 kişilik
300 g mevsime uygun yeşillik,
2 patates,
1 çeyrek litre sebze suyu (komprime),
200 g krema,
tuz,
karabiber,
şeker,
2-3 yemek kaşığı sirke,
2 dilim tost ekmeği,
2 yemek kaşığı ceviz yağı.

Yeşilliği ayıklayıp yıkayın, kurulayın ve parçalayın. Patatesleri soyup ortadan kesin ve sebze suyunda 15-20 dakika pişirin. Kremayı ilave edin ve hepsini mikserde püre haline getirin. Tuz, karabiber, şeker ve sirke katın. Tost ekmeğini küp halinde doğrayın ve ceviz yağında kızartın. Salatayı tabaklara dizin, üstüne ktır serpiştirin. Sosu ayrı bir kapta sofraya koyun ve yemekten kısa bir süre önce salatanın üstüne dökün.