



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MOZERELLA SALATASI

1 Kase Akdeniz Yeşillikleri
2 Adet Domates
2 Adet Haşlanmış Havuç
150 Gr Mozerella Peyniri
1 Tutam Soya Filizi
Sirke
Zeytinyağı

Yeşillikleri bol suda iyice yıkadıktan sonra kurutucudan geçirip elle kırıyoruz. Yeşillikleri salata tabağının ortasına kubbe şeklinde alıyoruz. Cevizli mozerella peynirimizi ince dilimler hâlinde kesiyoruz. Domatesleri de aynı şekildi kesiyoruz. Tabağın ortasındaki yeşilliklere sırtını dayamışçasma bir dilim domates bir dilim peynir olarak diziyoruz. Ortada volkan ağzı gibi duran boşluğa soya filizini üzerine de haşlanmış havuçları yerleştiriyoruz. Cevizli mozerellanız yoksa yöresel peynirlerden istifade edebilirsiniz. Üzerine önce sirke gezdirip son olarak zeytinyağı döküyoruz. Hiç bekletmeden servis yapıyoruz.

