



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OSMANLI SALATASI

MALZEMELER

400 gr ince, kibrit kesimi beyaz lahana
Yarım bag ince dogranmis taze nane (kuru nane de kullanilabilir)
10 adet ince kibrit biçimi dogranmis kuru kayisi
1 adet ince dogranmis orta boy domates
100 gr cekilmis ceviz içi
1 adet ince, dogranmis cuska biber
1 çorba kasigi tuz
Sosu için
1 adet haslanmis ve 6 esit parçaya bölünmüş yumurta
2 adet limon

YAPILIŞI

Beyaz lahanayi bir kabin içine yerlestirin. Tuzu ilave edip elinizle iyice hamur yogururcasma yogurun. Suyu çikinca bes dakika bekleyin. Daha sonra soguk suyla yıkayip suyunu sikin. Bir baska salata kasesine koyun. Ve sirasi ile üzerine geriye kalan malzemeleri ilave edin. Domates, taze nane (yoksa kum nane) ve ceviz içini, kayisiyi, limon suyunu ve sivi yağı ilave ederek karistirin. Bu islem bittikten sonra salatayi servis tabaklarina alip yumurta ile süsleyip servis yapabilirsiniz.
