



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIĞIR ETİ SALATASI

MALZEMESİ:

500 gram siğir eti
2 adet patates
4 adet domates
1 adet soğan
5 kaşık zeytinyağı
3 kaşık sirke
karabiber
tuz

HAZIRLANIŞI:

Patatesler haşlanır, sıcakken soyulur yarım parmak inceliğinde dilimlere ayrılır. Soğumadan üzerine tuz, 1 kaşık zeytinyağı, 1 kaşık sirke, karabiber dökülür. Patatesleri zedelemekten bunlar iyice emdirilir. Siğir eti güzelce haşlanır. Çok ince dilimlere kesilir. Patatesler tabağa yerleştirilir, üstüne etler konur, küçük kesilen domatesler ve halka halka doğranan soğanlar da üzerine konur. Böylece etler, domatesler ve soğanlar küçük bir tepe gibi yığılmış olur. Ondan sonra kalan zeytinyağı ile sirke iyice karıştırılıp salatanın üzerine dökülür, sofraya götürülür.