



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİĞİR ETİ SALATASI

75 gr sana kase
250 gr. haşlanmış siğir eti
1 adet soğan
1 adet domates
2 adet patates
2 adet katı yumurta,
1 yemek kaşığı sirke,
1 tutam Tuz
1 tutam karabiber
1 adet salatlık
5 dal maydonoz

Siğir eti başlandıktan sonra yarım cm, incelikte küçük küçük doğranır. Aynı tabağın içine, yine haşlanmış patatesler, kabukları soyulmuş domates ve soğan da doğranır. Katı pişmiş yumurta ve karabiberi de ilave edildikten sonra iyice karıştırılır ve salata tabağına düzgün bir şekilde yerleştirilir. Küçük bir kâsede ertilmiş sanayağı ile sirke çırpılır ve tabaktaki salatanın üzerine gezdirilerek servis yapılır.