



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOMONLU NİSUAZ SALATASI

Malzeme

- 10 adet taze patates (tuzlu suda haşlanmış)
- 20 adet taze fasulye (kaynar suda 7?8 dakika haşlanmış)
- 2 adet kaynamış yumurta
- 250 g somon balığı (haşlanmış)
- 20 adet kiraz domates (dörde bölünmüş)
- 10 adet siyah zeytin
- 8 adet siyah ançüez
- 2 yemek kaşığı kapari
- 1 adet yeşil salata
- Sosu İçin:
- 7-8 yemek kaşığı sıзма zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı dijon hardalı
- 1 diş sarımsak
- tuz ve karabiber
- 1 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz

Hazırlanışı

Patatesleri yarım santim kalınlığında dilimleyiniz. Yumurtaları, taze fasulyeyi, domates ve somonları geniş bir kaba koyunuz. Sosu ağzı kapalı bir kavanozda iyice çalkalayınız. Sadece 2 yemek kaşığı sosu malzemelerin üzerine döküp hafifçe karıştırınız. Yıkanmış ve kurulanmış salata yapraklarını servis tabağına yerleştiriniz, salatayı servis tabağına koyunuz. Ançüezi, zeytinleri ve kaparileri yerleştirip kalan salata sosunu döküp maydanozu serpip servis ediniz.