



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSLU MEZGİT

500 gr temizlenmiş ayıklanmış mezgıt
Limon 1 adet halka doğranmış
Sızma zeytinyağı 1 kahve fincanı
Dereotu ince kıyılmış 1 yemek kaşığı
Kırmızı çarliston temizlenmiş çok ince küp kıyılmış 1 yemek kaşığı
Limon suyu 2 yemek kaşığı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Marul yaprağı temizlenmiş 2-3 adet

Geniş bir kap içersine zeytinyağı, limon suyu, dereotu, kırmızı çarliston, tuz koyup çırpma teli yardımı ile tüm malzemenin birbirine karışmasını sağlayınız. Başka bir tencereye su koyunuz ve kaynamaya başladıktan sonra limon dilimlerini ve dilimlenmiş mezgiti koyup 4-5 dk pişiriniz. Mezgitleri hemen soğuk su içersine alıp soğumaya bırakınız. Mezgitleri tel süzğü yardımı ile süzünüz, hazırlamış olduğumuz sosun içersine koyup kaşıkla iyice karıştırınız ve 1-2 dk sosta bekletiniz. Servis tabağına marul yapraklarını elinizle iri parçalara bölerek yerleştiriniz, üzerine malıkları ve sosu dökerek servis ediniz.