



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AFRODİT SALATASI

2 pancar
Yarım karnabahar
1 salatalık
1 domates
1 göbek marul
1 havuç
8-10 yaprak tere
2-3 dal maydanoz
2-3 dal dereotu
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı sirke
Tuz

Pancarların kabuklarını soyup tuzlu suda yumuşayıncaya kadar haşlayın. Süzüp küp şeklinde doğrayın.

Karnabaharı çiçek çiçek ayırın ve tuzlu suda haşlayın.

Salatalık ve domatesi soyup iri küpler halinde doğrayın. Havucu temizleyip rendeleyin. Göbek marulu doğrayın.

Tereyi maydanoz ve dereotunu temizleyip ince ince doğrayın.

Hazırladığınız malzemeleri derin bir kaptan harmanlayın. Tuz, zeytinyağı ve sirkeyi ilave edip karıştırın. Maydanoz ve dereotuyla süsleyerek servis yapın.