



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKDENİZ SALATASI

4 yaprak marul
2 yaprak lolorosso
4 adet cherry domates
1 adet sarı biber
1/2 çay bardağı siyah zeytin(Dilimlenmiş)
100 gram beyaz peynir
Sosu İçin;
3-4 yemek kaşığı zeytinyağı
1/2 adet limon suyu
1 yemek kaşığı nar ekşisi
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

Bir kasede karabiber dışında diğer sos malzemelerini karıştırın. Sebzelerin hepsini güzelce yıkayın ve mümkünse yapraklı olanları yaklaşık 20 dakika sirkeli suda bekletin. Sebzeleri kurutun.

Yapraklı olanları bıçak değdirmeden eliniz ile kopartarak kaseye ekleyin. Domatesleri ortadan ikiye bölün. Eğer çeri domatesler büyük ise üçe bölebilirsiniz. Domatesleri ekleyin. Sarı biberi kare şeklinde doğrayın. Siyah zeytinler ile birlikte kaseye ekleyin. Hepsini karıştırın.

Sosu da ekleyerek harmanlayın. Son olarak beyaz peyniri küp şeklinde doğrayın, kaseye ekleyin. Üzerine biraz karabiber serpererek, servis edebilirsiniz.