



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AKDENİZ SALATASI

100 gr taze kaşar
1 kutu konserve mısır
2 adet limon
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kuru nane
1.5 çay kaşığı pulbiber
1 tatlı kaşığı toz şeker
Yarım tatlı kaşığı tuz

Öncelikle göbek salatamızı güzelce yıkayıp ince ince dilimliyoruz. Dilimlenen göbek salatalarımızı bir kaba alıyoruz. daha sonra taze soğanlarımızı da ince ince dilimleyip göbek salataların olduğu kaba boşaltıyoruz. Konserve mısırımızın suyunu süzdükten sonra yeşilliklerin olduğu kaba döküyoruz. Kaşar peynirlerimizi küp küp doğrayıp onları da aynı kaba alıyoruz. Son olarak bir kaseenin içine zeytinyağını, limon suyunu, tuz, pulbiber, nane ve şekeri ekleyip iyice karıştırıyoruz. Daha sonra salatamızın olduğu kaba boşaltıyoruz. iyice karıştırdıktan sonra kayık tabağımıza döküp servis yapıyoruz. istenirse eğer salataya limon yerine nar ekşisi de kullanılabilir.