AMASRA SALATASI

1 adet domates
1 adet salatalık
1 adet kuru soğan
1 adet yeşil biber
1 demet marul
Reyhan
Taze soğan
Tere
Semizotu
Dereotu
Maydanoz
Kekik
Nane
1 küçük kase karışık turşu
5-6 adet zeytin
1 adet kırmızı biber
1/4 kırmızı lahana
1 adet turşuluk kırmızı pancar
1-2 adet turp
Sosu için:
1.5 çay bardağı sızma zeytinyağı
1 çay bardağı sirke
1 limon
Tuz

Tüm malzemeleri iyice yıkayıp süzün.
Marulları servis tabağına yerleştirin.
Üzerine salatalık, yeşil biber, taze soğan, uzun uzun doğranmış kuru soğan ve yuvarlak şekilde kesilmiş domatesi ekleyin.
Ardından doğranmış yeşillikleri, kırmızı lahana ve turşuyu da ekleyin.
Pancar turşusunu yarım ay şeklinde keserek servis tabağının kenarına dizin.
Havuç, turp, zeytin ve kırmızı biberi de dilediğiniz gibi doğrayıp tabağı süsleyin.
Sos malzemelerini de bir kasede karıştırıp salatanın üzerinde gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:147711 • adı:Amasra Salatası • gönderen:şeker şurubu • indirme tarihi:05.05.2024 - 10:26