



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AMERİKAN USULÜ YEŞİL SALATA

1 yeşil salata (dış yaprakları atılmış, yıkanmış ve silkelenerek kurutulmuş)

2 dilim jambon (doğranmış)

1/4 su bardağı sirke

1 tatlı kaşığı şeker

1 çay kaşığı karabiber

6 taze soğan (temizlenmiş ve doğranmış)

Yeşil salata yapraklarını ellerinizle kopararak iri parçalara ayırıp, bir kaseye koyunuz.

Orta boy bir tencerede jambonu 6-7 dakika, yağı eriyene kadar orta ateşte kızartınız. (Jambonun yapışmasını önlemek için tencerenin dibini sık sık kazıyınız.) Delikli bir kaşıkla jambonu tencereden alıp, kağıt peçete üstüne çıkarınız.

Sirke, şeker, biber ve taze soğanları tencereye katıp, karışımı kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, içindeki karışımı salatanın üstüne dökünüz. İki büyük kaşıkla sosu yeşil salataya iyice karıştırınız. Jambonu üstüne serpip, servis ediniz.

Not: Amerikan usulü yeşil salatayı, soğuk et yanında servis edebilirsiniz.