



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AŞÇI SALATASI

### MALZEMELER

1 adet normal kivircik  
2 adet kabuğu soyulmuş, ince yassı kıyım domates  
1 adet soyulmuş salatalık (dörde, uzunlamasına kesilmiş, yassı kıyım)  
4 adet isteğe göre acı veya tatlı sivribiber (tohumu alınmış)  
8 adet yeşil soğan, (beyazı yeşili bir arada, yassı kıyılmış)  
Yarım bağ dereotu, ince kıyım  
Sosu için:  
1 adet limon suyu  
1 kahve fincanı sivi yağ  
1 kahve fincanı yoğurt  
Yeterince tuz

### YAPILIŞ TARİFİ

Önceden yıkanmış, sudan arılmış normal kivirciği dörde bölüp gayet ince, piyaz kıyımı kıyın.  
2 adet domatesi dörde bölüp ince kıyın. Salatalığı dörde bölüp ince ince kıyın. Sivri biberi, yeşil soğanı ve dere otunu ince ince kıyarak hepsini birlikte derin bir salata kabına koyun.

### Sosun yapılışı:

Limon suyunu, sivi yağı, yoğurdu ve tuzu bir kaba koyup, çırpma teliyle iyice çırpıp salatanın üzerine dökün.  
Salatayı iki elinizle iyice harmanlayıp sosun her yere işlemesine özen gösterin. Salatanız servise hazırdır.

### Püf noktası:

Aşçılar arasında çok meşhur olan bu salatanın en önemli özelliği malzemenin çok iyi karıştırılması ve salatanın lezzetinin böylelikle iyi çıkmasıdır