



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHAR SALATASI

7-8 dal taze soğan
1 marul
Yarım su bardağı taze kekik
1 yeşil biber
Yarım demet dereotu
Yarım demet hindiba
Yarım demet radika
Yarım demet mascolin salata
Yarım demet maydanoz
Yarım demet lolorosso
10-12 dal kuzu kulağı
Yarım demet fesleğen
1 kırmızı turp
Üzeri için:
2-3 dilim Hellim peyniri
Sosu için:
Zeytinyağı
Limon
Tuz
Karabiber

Yıkayıp süzdüğünüz yeşilliklerin hepsini iri bir şekilde doğrayınız.

Turpu ince halka şeklinde doğrayınız.

Sosu içine döküp tüm malzemeleri iyicene harmanlayınız.

Kızarttığınız hellim peynirini üzerine ekleyerek servis yapınız.

Dilerseniz karışımın içerisine sosu eklemeyen porsiyonlar halinde buzdolabı poşeti içerisinde buzdolabında saklayabilirsiniz.

