



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI ZEYTİNYAĞLI AKDENİZ SALATASI

Yarım demet göbek marul
Yarım demet roka
2 adet domates
Yarım demet taze soğan
5 dal maydanoz
1 adet salatalık
2 adet yeşil biber
Mısır
500 mililitre sızma zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı biberiye
1 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı tane karabiber

Baharatlı zeytinyağı için koyu renk cam bir şişeye kekiği varsa taze biberiye, yoksa kuru biberiye ile birlikte koyun. Soyulmuş 4 parçaya bölünmüş sarımsak, kırmızıbiber, nane ve tane karabiberi ekleyerek üzerine zeytinyağını doldurun. Serin ve karanlık bir yerde 2 gün bekletin ve salatalarınızda kullanın. Tüm malzemeyi yıkayın ve süzgece alın. Salatalıkların kabuklarını alaca soyun, domateslerle birlikte dilimleyin. Soğanları ve biberleri ince ince kıyın. Suyu süzülen marulu irice doğrayın. Roka haricinde tüm malzemeyi geniş bir kaptaki karıştırın ve servis tabağına alın. Rokaları doğradan salatanın etrafına dizin. Üzerine baharatlı zeytinyağı ve limon suyu gezdirerek servis yapın.

