



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAHÇE SALATASI

<https://cook.com.tr>

Domates 2 Adet
Klasik Beyaz Peynir 0.5 Su Bardağı
Zeytinyağı 0.5 Fincan
Siyah Zeytin 0.5 Su Bardağı
Sofra Tuzu 1 Tutam
Nane 1 Tutam
Maydanoz 5 Dal
Limon Suyu 0.5 Su Bardağı
Sivri Biber 1 Dal
Taze Soğan 4 Dal
Salatalık 2 Adet

Beyaz peyniri ufalayın ve bir kaba koyun. Salatalıkları ve domatesleri kabuklarını soymadan küp küp doğrayın. Maydanozları, naneleri, taze soğanları ve biberleri de ince ince doğrayın. Bütün malzemeleri çukur bir kabın içine boşaltın. Limon, zeytinyağı ve tuzu ilave edin. Daha sonra sosun her yere yayılması için salatayı iyice karıştırın. Bu aşamada istediğiniz ekstra malzemeleri de salataya ekleyebilirsiniz.

Karıştırdığınız salataya beyaz peynirleri de ekleyin ve bir kez daha karıştırın. Salatayı servis etmek istediğiniz miktarını bir tabağa alın. En son üzerine siyah zeytinleri de ekleyip servise sunabilirsiniz.

Not: Geri kalan salatayı COOK Streç Film ile kaplayın ve buzdolabına kaldırın. Böylece salatayı bozulmadan ve vitaminlerini kaybetmeden saklayabilirsiniz.

