



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYAZ PEYNİRLİ ANÇÜEZLİ SALATA

- 250 gr beyaz peynir (iri küpler halinde kesilmiş)
  - 1 yeşil salata (dış yaprakları temizlenip, ayıklanarak yıkanmış)
  - 1 demet turp (yıkayıp, kurulanarak dilimlenmiş)
  - 4 domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek dilimlenmiş)
  - 6 ançüez (kılçıkları ayıklanıp, kurulanmış ve ince kıyılmış)
  - 6 kalamata zeytini (çekirdekleri çıkarılıp, herbiri ortadan ikiye bölünmüş)
  - 1 tatlı kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
  - 1 çay kaşığı karabiber
- Sosu:
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
  - 1+1/2 çorba kaşığı sirke
  - 1 tatlı kaşığı taze nane (kıyılmış)
  - 1/2 kahve kaşığı kekik
  - 4 taze soğan (kıyılmış)
  - 1 tatlı kaşığı şeker
  - 1 kahve kaşığı tuz
  - 1 çay kaşığı karabiber

Yeşil salata yapraklarını geniş bir kaba döşeyiniz. Üstüne turp dilimlerini dizip, peyniri ortasına yerleştiriniz. Domatesleri daire halinde peynirin etrafına dizip, üstlerine ançüez ve zeytinleri koyunuz. Maydanoz ve biberi serpip, kabı bir kenara bırakınız.

Küçük bir kasede zeytinyağı, sirke, taze nane, kekik, soğan, şeker, tuz ve biberi iyice karıştırınız. Hazırladığınız bu sosu salatanın üstüne döküp, servis ediniz.

Not: Bu zengin salatayı, ızgara et yemeklerinin yanında servis edebilirsiniz.