



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOLU SALATASI (BOLU)

Cemal TÜRKAN

0,5 adet kıvırcık veya marul
1 parça kırmızı lahana
1 adet havuç
0,5 bag tere veya roka
1-2 adet soğan (taze veya kuru)
1 adet domates
2-3 parça turşu
125 gr. Bolu köy peyniri
Tamamlama:
1 ay bardağı zeytinyağı
2 ay kaşığı feslegen
1 ay kaşığı pul biber
Limon suyu veya sirke
1 fiske kıyılmış maydanoz

Sos hazırlama: 100 gr. (1 çay bardağı) zeytinyağına 2 çay kaşığı kuru fesleğen ve 1 çay kaşığı pul biber karıştırılıp, tatlanması için en azından, bir gece bekletilir.

Salata malzemesi hazırlama : Mevsimde bulunan salata malzemeleri temizlenip yıkanır ve süzölür. Genişçe bir tabağı, sırasıyla, irice doğranmış kıvırcık veya marul, çok ince kıyılmış kırmızı lahana, rendelenmiş havuç, tere veya roka, ince doğranmış taze soğan, 5-6 dilim domates, 5-6 ince turşu dilimi ve en üzerine de uzun doğranmış Bolu köy peyniri yerleştirilir. Salatanın üzerine 2-3 çorba kaşığı sos ve 1-2 kaşık limon suyu veya sirke gezdirilerek dökölür.

Gerekli açıklamalar : Salatanın taze servis edilebilmesi için sipariş alındıktan sonra hazırlanması önemle tavsiye edilir. Salata taze olarak servis edilirse adı Bolu salatası olarak kullanılmalıdır. Aksi halde, önceden hazırlanarak pörsümüş bir salatayı Bolu salatası olarak servis etmemek daha doğru olur.