



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİÇEKLİ SALATA

MENEKŞE, GÜL, LATİNÇİÇEĞİ GİBİ ÇİÇEKLERİN YAPRAKLARI, ALIŞILMIŞ BİR YEŞİL SALATAYA OLAĞANÜSTÜ BİR RENKLİLİK VE ÖZEL BİR TAT VERİR. YALNIZ, ÇİÇEKÇİDEN ALINAN ÇİÇEKLERİN BÖCEK ÖLDÜRÜCÜ İLAÇ KALINTILARI İÇEREBİLDİKLERİNİ UNUTMAMAK VE MUTLAKA EVDE SAKSIDA YA DA BAHÇEDE YETİŞTİRİLMİŞ ÇİÇEKLER KULLANMAK GEREKİR.

- 1 yeşil salata (yaprakları ayıklanıp yıkanmış ve süzdürülmüş)
- 6 arapsaçı yaprağı (yıkamış ve süzdürülmüş)
- 8 latinçiçeği yaprağı
- 2 tatlı kaşığı lavanta çiçeği
- 1 tatlı kaşığı hodan çiçeği
- 2 tatlı kaşığı kekik
- 8 gül yaprağı
- 6 menekşe
- 3 taze soğan (kıyılmış)
- 3 taze sarımsak (kıyılmış)
- Tarhunlu sirke:
- 3 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 1 1/2 çorba kaşığı üzüm sirkesi
- 1 tatlı kaşığı iri dövülmüş kişniş tohumu
- bir tutam taze çekilmiş karabiber
- 1/2 tatlı kaşığı taze tarhun yaprakları

Tarhunlu sirkeyi hazırlamak için çiçekyağı ve sirkeyi küçük bir kâsede karıştırıp, dövülmüş kişniş tohumları, karabiber ve tarhun yapraklarını ekleyerek, yeniden iyice karıştırın.

Yeşil salata yaprakları, arapsaçı yaprakları ve latinçiçeği yapraklarını geniş birsalata tabağına yerleştirin. Üstüne lavanta çiçeği ve hodan çiçeği yaprakları, kekik, gül ve menekşe yaprakları, taze soğan, taze sarımsağı serpiştirin. Üstüne hazırladığınız sosu döküp, hafifçe karıştırdıktan sonra bekletmeden servis yapın.

Not: Bu tarif, çeşitli salata türleri ve yenabilir çiçek yapraklarıyla değişik biçimlerde hazırlanabilir. Dikkat edilmesi gereken şey, renk ve tat açısından uyumlu bitkiler seçmek, özellikle de bütün malzemeleri çok taze kullanmaktır.