



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇÖKERTME SALATASI

Yarım kg taze börülce
1 adet büyük boy domates
1 adet soğan
2'şer adet havuç ve patates
2 adet büyük boy pancar
Sosu için:
4 diş dövülmüş sarımsak
Yarım çay bardağı zeytinyağı
3 çorba kaşığı mayonez
Yarım çay bardağı sirke
Yarım çay bardağı limon suyu
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu, tuz
Süslemek için:
3-4 adet kiraz domates
4 adet nane yaprağı

Börülceyi ayıklayıp bir tencereye alın. Domates ve soğanı bütün olarak ekleyip, üzerini geçecek kadar su ile haşlayın. Ardından soğanı tencereden alın. Domatesin kabuğunu soyun. Havuç ve patatesi bir tencerede, pancarı da başka bir tencerede haşlayın. Soğuyan havuç, patates ve pancarı rendeleyin. Sos için ayrı bir kabın içinde dövülmüş sarımsak, zeytinyağı, mayonez, sirke, limon suyu ve tuzu karıştırın. İnce kıyılmış maydanoz ve dereotunu da ilave ederek karıştırın. Servis tabağına börülceleri ve rendelenmiş sebzeleri alın. Üzerine sosu gezdirip, kiraz domates ve nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

