



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DANA JAMBONLU SALATA

250 gr dana jambonu
600 ml su
250 gr kabak
150 gr bezelye
4 kařık yoęurt
2 kařık mayonez
250 gr lahanaya
Taze soęan

Suyu bir tencerede bir taşım kaynatın. Tuzu ve bezelyeleri koyun. Su kaynayınca ateşi kısıp bezelyeleri 3 dak. pişirin. Dilimlenmiř kabakları tencereye ekleyip sebzeler yumuşayınca kadar, 4-5 dak. daha pişirin. Süzüp soğumaya bırakın. Büyük bir kasede mayonez, yoğurt, hardal, tuz ve biberi karıştırın. Lahanayı, jambonu, kabakları ve bezelyeyi ekleyin. Tekrar karıştırın. Karışımı bir salata kabına alıp, taze soğanla süsleyin. Bu salatayı dilerseniz hemen servis yapabilir veya süslemeden önce üzerini örtüp buzdolabında bir gece bekletebilirsiniz.