



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAVET SALATASI

4 kişilik Malzemesi
1 demet roka
1 göbek salata
2-3 dal maydanoz
1 salatalık
1 demet kırmızı turp
2 kırmızı soğan
1 dal taze soğan
100 gr beyaz peynir
4 çorba kaşığı konserve mısır tanesi
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı sirke
Tuz
Sumak

Rokayı yıkayıp süzün. Göbek salatayı iri iri doğrayıp süzgece alın. Bol su ile yıkayıp iyice süzülmesi için bekletin. Maydanozu yıkayıp yaprak yaprak ayırın. Roka ve göbek salatayı aynı kapta harmanlayın. Salatalık ve kırmızı turpları yıkayıp alaca soyun, ince halkalar halinde dilimleyin. Turpların üzerine tuz serpin. Taze soğan ve kırmızı soğanları ince ince doğrayın. Beyaz peyniri ufalayıp bir kaseye alın. Salatanın sosunu hazırlamak için; zeytinyağı, limon suyu, sirke, sumak ve tuzu bir kaseye alın. Düzgün bir karışım oluncaya kadar karıştırın. Limon suyu ve sirke miktarını damak tadınıza göre ayarlayabilirsiniz. Göbek salata ve roka karışımını salata kasesine alın. Salatalık, turp, taze soğan, kırmızı soğan, maydanoz, beyaz peynir ve mısırı ekleyip harmanlayın. Salata sosunu üzerine gezdirerek döküp servis yapın.