



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKŞİ NARLI SALATA

Kullanılacak malzeme :

4 adet yeşil salata,
2 demet kırmızı turp,
katı olarak pişirilmiş 2 yumurta,
20 adet siyah zeytin,
4 pancar turşusu,
1 baş soğan,
2 kahve fincanı ekşi nar suyu (veya 1 fincan limon suyu),
1.5 kahve fincanı zeytinyağı,
1 çorba kaşığı kıyılmış nane,
1 kahve fincanı kıyılmış maydanoz,
1/2 kahve fincanı dereotu,
yeteri kadar tuz ve somak.

Yapımı:

Yeşil salatanın yaprakları ayrılır (göbekleri olduğu gibi bırakılır); bol suda birkaç defa yıkanır. Salatanın göbekleri bir kenara konur. Yaprakları ise ince ince kıyılır. Beri yanda soğan çentilircesine ince kıyılır ve tuzla ovularak acı suyu dökülür. Sonra bu soğan bir kâseye konur. Üzerine ekşi nar suyuyla zeytinyağı dökülür. Yeteri kadar da tuz serpilir. Bu işler yapıldıktan sonra kıyılmış yeşil salata kayak biçiminde bir salata servis tabağına yerleştirilir. Orta yere uzunlamasına dörde bölünmüş olan yumurta dilimleri oturtulur. Ayıklanmış turplarla dilimlenmiş pancar ve zeytin taneleri salatanın sağına soluna serpiştirilir. Yeşil salatanın göbekleri de tabağın dört ayrı yerine yerleştirildikten sonra soğanlı nar sulu zeytinyağı çırpılır ve gezdirilerek salatanın üzerine dökülür. Nane, dereotu ve maydanozla somak da salataya serpiştirildikten sonra tabak sofraya götürülür ve servis yapılır.