



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI SALAM SALATASI

- 1 yeşil elma (kabuğu soyulup, çekirdekli bölümü çıkarıldıktan sonra, ince şeritler halinde doğranmış)
- 6 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
- 2 arpacık soğanı (ince doğranmış)
- 1 1/2 çorba kaşığı taze kişniş (ya da maydanoz; kıyılmış)
- 1 çorba kaşığı taze nane (kıyılmış)
- 2 tatlı kaşığı soya sosu
- 2 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- 1 arnavutbiberi (20 dakika sıcak suda bekletildikten sonra, kurulanıp, sap ve çekirdekleri çıkarılarak doğranmış)
- 2 taze soğan (ince doğranmış)
- 500 g macar salami (ikiye kesilmiş)
- 2 yeşil salata (yıkayıp, kurulanmış)
- 4 taze nane dalı

Bir salata kâsesine elma şeritleri, limon suyu, arpacık soğanları, kişniş (ya da maydanoz), nane, soya sosu, sarımsak, arnavutbiberi parçaları ve taze soğanları koyup, iyice karıştırın.

Salamları ekleyip, salatayı yeniden hafifçe karıştırdıktan sonra, kâsenin üstünü örtüp, buzdolabına kaldırarak, salatayı en az 30 dakika soğutun.

Yeşil salata yapraklarını 4 düz tabağa döşeyin. Kâseyi buzdolabından alıp, bir kaşıkla yeşil salata yapraklarının üstüne bölüştürün. Her tabağı bir nane dalıyla süsleyip, servis yapın.

---