



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERCİYES SALATASI (KAYSERİ)

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

200 gram yağlı, ama sert beyaz peynir,
4 iri ve sert salatalık domates,
1 tatlı kaşığı kekik,
4 iyice yıkanmış tuzlu balık (sardalye veya hamsi),
1 tutam somak,
yeteri kadar tuz karabiber,
4 çorba kaşığı zeytinyağı (ay çiçeği yağı da olabilir),
iri ve etli zeytin.

Yapımı:

Beyaz peyniri dilim dilim kesin.

Çukurca bir tabağa düzenli bir biçimde yerleştirin. Üstüne kekikle karabiberi ve tuzu serptikten sonra zeytinyağını dökün ve bir-iki saat kadar dinlendirin. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın ve her zeytini ortadan ikiye bölün. Tuzlu balıkların da kemiklerini çıkarın.

Servis vakti gelince dört küçük kâse veya küçük kayık tabak alın. Çok keskin bir bıçakla domatesleri yanlamasına yuvarlak dilimlere bölün. Her kaba bir domatesi koymak üzere bir dilim domates, bir dilim peynir olmak üzere domates ve peynirleri kat kat yerleştirin.

En üste yine bir dilim domates koyduktan sonra birer tuzlu balıkla ikişer parça zeytin yerleştirin. Peynirden arta kalan zeytinyağlı suyu da kâselere böldükten sonra servis yapın. İsteyenler bu salataya birkaç damla limon suyu veya sirke de katabilirler.

[ML® Erciyes Çorbası için tıklayın](#)