



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ET SALATALARININ ÇEŞİTLERİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Aile ve Tüketici Hizmetleri
Ankara 2011

Et salataları; et, sakatat, kümes hayvanları ve balık çeşitleri ile hazırlanabilir.

Servis sonunda arta kalan et, tavuk, balık parçaları daha küçük parçalara ayrılarak çeşitli sebzelerle ve sosların ilavesiyle salata hazırlanarak değerlendirilebilmektedir.

Hazırlanan salataların uygun ortamlarda saklanması sağlık açısından önemlidir.

Çeşitli yiyecekler ile hazırlanan salatalara ilave edilen et ve et ürünleri besin değerini artırmasının yanında öğünlerde yemek olarak kullanılmalarını sağlamaktadır.
