



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ETLİ PEYNİRLİ SALATA

- 1 orta boy kıvırcık salata (yıkamış ve soğutulmuş)
- 100 gr tavuk eti (haşlanıp, soğutulmuş ve 1,5 cm 10 cm boyutlarında şeritler halinde kesilmiş)
- 100 gr dil (haşlanıp, soğutulmuş ve 1,5 cm X 10 cm boyutlarında şeritler halinde kesilmiş)
- 100 gr gravyer peyniri (iri küp biçimi kesilmiş)
- 1 yumurta (katı haşlanıp, ince dilimlenmiş)
- 3 çorba kaşığı zeytin (çekirdekleri çıkarılıp, doğranmış)
- 1 çorba kaşığı soğan (doğranmış)
- 6 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı limon suyu
- 1 kahve kaşığı hardal
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 kahve kaşığı karabiber

Salata yapraklarını büyük bir salata kasesine yerleştiriniz. Tavuk, dil, gravyer peyniri, yumurta, soğan ve zeytinleri ekleyiniz.

Bir kavanoza zeytinyağı, sirke, limon suyu, hardal, tuz ve biberi koyunuz.

Kavanozun kapağını kapatıp, bütün malzeme iyice karışana kadar hızla çalkalayınız. Kavanozdaki sosu salatanın üstüne döküp, salatayı 5-10 dakika buzdolabında bekletiniz. Salata kabını buzdolabından alıp, salatayı iyice karıştırdıktan sonra servis ediniz.

Not: Tavuk yerine hindi ya da jambon, peynir ve yumurta yerine de haşlanmış kuşkonmaz uçları, pişmiş bezelye ya da pancar kullanılabilir.