



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ETLİ YAZ SALATASI

Malzeme:

200 gr. dana bifteği
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 soğan
2 çorba kaşığı sirke
yarım çay kaşığı hardal
1 çay kaşığı karabiber
200 gr. taze fasulye
1 adet kıvırcık salata
4 çorba kaşığı sıvı yağ
yarım demet maydanoz

Yapılışı:

Bifteğin her iki yanını iyice kızartıp, yağdan çıkartın. Tuzlayıp biberleyip, soğumaya bırakın. Sonra çok ince şeritler halinde kesin. Fasulyeleri birer cm boyunda kesip haşlayın, soğuk suya atıp süzün. Salatayı yıkayın ve doğrayın. Soğanı incecik kıyın.

Sos için sirke, tuz ve biberi karıştırın. İçine kıyılmış maydanozla birlikte geri kalan malzemeyi katın. Bir salata tabağına alarak üzerine sosu dökün.
