



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## FESLEĞEN SOSLU SALATA

İlkay Öztürk

4 Dilim Tavuk Biftek  
1 Adet Göbek Marul  
1 Demet Roka  
1/2 Demet Nane  
15 Adet Kiraz Domates

Marulu, rokayı, naneyi ve domatesleri iyice yıkayalım, sularını süzdürelim. Tüm malzemeleri doğrayıp geniş bir salata kasesine alalım. Ardından fesleğen sosu hazırlamaya başlayalım. Bunun için yıkayıp saplarından ayırdığımız fesleğeni mutfak robotuna koyalım, iyice parçalansın. Ardından zeytinyağını, limon suyunu, tuzu ve şekeri ekleyelim, bir miktar daha karıştıralım. Sosumuzu salatanın üzerine dökelim. Öte yanda tavuk bifteklerini hafifçe yağlayıp tuzlayalım ve teflon tavada önlü arkalı kızarıncaya kadar pişirelim. Bir tabağa alıp ince şeritler halinde keselim. Salatamızın en üstüne yerleştirip servis yapalım.

---