



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GARNİTÜRLÜ YEŞİL SALATA

4 adet göbekli yeşil salata
1,5 Kahve fincanı sirke veya 2 demet kırmızı turp
1 limonun suyu
3 adet hazırlanmış yumurta
3/4 fincan zeytinyağı
20 adet siyah zeytin
Tuz
1 küçük baş kuru soğan
2 tatlı kaşığı hardal

1) Bir büyükçe tabağın içine, yaprakları teker teker kopararak bol. suda bir kaç defa yıkanmış ve ortalarından elle iki veya üçe koparılmış 4 adet göbekli yeşil salatayı döşemeli ve bir tarafa bırakmalıdır. (Salata bıçakla kesilecek olursa lezzetini kaybeder).

2) Sonra küçük bir kâseye, çentilircesine küçük doğranmış küçük bir baş soğan koyduktan sonra buna bir miktar tuz, 1,5 kahve fincanı sirke veya 1 kahve fincanı limon suyu ile 3/4 kahve fincanı zeytinyağı ilâve etmeli sonra da bunları çatalla bir kaç defa çalkaladıktan sonra tabağa döşemiş olduğumuz salataların üstüne müsavi bir şekilde gezdirmelidir. (kuru soğan salataya güzel bir çeşni vermektedir, bununla beraber arzu etmeyenler koymayabilirler. Kuru soğan yerine, salataya 2 demet yeşil soğan karıştırmak da pek mümkündür. Bir de, sirke ve zeytinyağına 2 tatlı kaşığı kadar da hardal ilâve etmek kabildir).

3) Bilahâre tabağa döşenmiş salatanın tam ortasına, uzunluklarına doğru ortalarından ikiye bölünmüş 3 adet de hazırlanmış yumurtayı, munâzam fasıllarla papatya şeklinde yerleştirdikten sonra, yumurtaların ortalarına bir kırmızı turp oturtmalı salatanın diğer taraflarını da kırmızı turp ve zeytin ile süslemeli ve servis yapmalıdır.