



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GARNİTÜRLÜ YEŞİL SALATA

1,5 kahve fincanı sirke veya 1 kahve fincanı limon suyu
3/4 kahve fincanı zeytinyağı
1/2 demet dereotu
2 tatlı kaşığı tuz
4 yeşil salata
2 demet kırmızı turp
1 hazırlop yumurta
20 siyah zeytin
1 soğan (küçük)

Yeşil salatanın yaprakları teker teker koparılır, bol suda 2 - 3 kez yıkanır ve göbekleri bir tarafa ayrılır. Sonra bir kâseye gayet küçük doğranmış soğan konulur, buna tuz katılır, sirke veya limon suyu ve zeytinyağı konularak çatala çırpılır. Daha sonra büyükçe bir tabağa yapraklar döşenir ve kâsede hazırlanan limon, zeytinyağı bunların üzerine dökülür.

Bu iş bitince salataların ortasına, uzunluğuna 2'ye bölünen hazırlop yumurtalar çiçek şeklinde yerleştirilir ve ortalarına kırmızı turplar oturtulur. Salatanın kenarları iyi şekiller verilmek suretiyle zeytinlerle süslenir. Salatanın az yapraklı göbek kısımları da birer ağaç şeklinde tabağın uygun yerlerine konulur ve servis yapılır.