



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GAZAYAKLI SALATA (KOCAELİ)

Kocaeli Büyükşehir Belediyesi

Gazayağı ½ kilogram

Ispanak 3 dal

Mısır taneleri ½ çay bardağı

Kornişon turşusu 100 gram

Çeri domates 5 adet

Kırmızılahana 1 kase

Ceviz 1 çay bardağı

Burgu peynir 100 gram

Nar ekşisi 2-3 yemek kaşığı

Tuz 1 tatlı kaşığı

Gazayakları güzelce yıkayıp dallarından ayrılır, ince ince kıyılır.

Daha sonra haşlanan mısır taneleri, küçük küçük doğranan kornişon turşusu, iyice ezilen ceviz, ufak ufak doğranan burğu peynir, çeri domates, karalahana, nar ekşisi ve tuz kaseye koyulur.

Derin kase içine kıyılan gazayağı da katılır, karıştırılır ve servis edilir.

