



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GREEK SALATA

- 150 gr. karışık akdeniz yeşillikleri
- 100 gr. küp beyaz peynir
- 10 adet çekirdeksiz, dilimlenmiş siyah zeytin
- 1 adet küp doğranmış salatalık
- 1 adet halka doğranmış mor soğan
- 10 adet cherry domates
- Sos için
- 1 paket Knorr Tatlı Kırmızı Biberli Maydanozlu Salata Sosu
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 yemek kaşığı su

Derince bir kaba yıkanıp kurutulmuş akdeniz yeşilliklerini alın.

Beyaz peynir, dilimlenmiş siyah zeytin, mor soğan ve salatalık yeşilliklerin üzerine eklenir.

Chery domatesler, ikiye bölünüp eklenir.

Knorr Tatlı Kırmızı Biber ve Maydanozlu Salata Sosu derince bir kaseye alınır. Üzerine 4 yemek kaşığı su ve 4 yemek kaşığı zeytinyağı eklenir, homojen bir kıvam alıncaya kadar arıştırılır.

Servis öncesi sos eklenerek servis edilir. Dilerseniz, malzemeleri şeffaf kaselere sırasıyla üst üste dizerek, farklı bir sunum da elde edebilirsiniz.

