



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GREK SALATASI

- 100 gr beyaz peynir
- 2 adet salatalık (yuvarlak dilimlenmiş)
- 2 adet yeşil sivri biber (halka doğranmış)
- 1 adet orta boy kırmızı soğan (ince halka doğranmış)
- 1 demet taze nane yaprağı
- 3 adet iri domates (iri küp doğranmış)
- 1 kahve fincanı yeşil zeytin (halka doğranmış)
- 1 kahve fincanı siyah zeytin (halka doğranmış)
- 5 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
- 1 adet limonun suyu
- 2 yemek kaşığı üzüm sirkesi
- 1 çay kaşığı tuz

Salatalıkları kabuklarıyla beraber doğrayalım ve derin bir kabın içine koyalım. Yeşil sivri biber ve kuru soğanı üzerine ekleyelim. Yıkanmış taze naneyi dallarından kopararak yapraklarını alalım ve domateslerle beraber salata malzemelerinin üzerine aktaralım. Öte yandan çekirdeklerini çıkarıp, doğradığımız yeşil ve siyah zeytinleri de ilave ederek bir kaşıkla tüm malzemeleri ezmeden karıştıralım. Bir tarafta küçük bir tasın içinde; zeytinyağı, limon suyu, sirke ve tuzu karıştırarak, iyice çırpalım. Sonra da bu sosu salatanın üzerine gezdirerek, 5 dakika sosu iyice çekmesini bekleyelim. En sonunda salatayı bir servis tabağına aktarıp, ortasına beyaz peyniri kalıp halinde yerleştirelim ve servise sunalım.