



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMSİLİ SALATA

Anadolujet Magazin

300-400 g ayıklanıp kızartılmış hamsi
2 orba kaşığı kıyılmış siyah veya yeşil zeytin
1 kâse ince kesilmiş ve yağda hafif sotelenmiş bal kabağı
1 kâse ince kıyılmış kırmızı veya beyaz lahana
1 kâse haşlanmış ve süzölmüş brokoli
2 haşlanmış ve ince doğranmış patates
2-3 domates
1 tatlı kaşığı hardal tozu
2 orba kaşığı koruk suyu veya limon suyu
2-3 orba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Ufak bir cam kavanoza tuz, karabiber, koruk suyu, hardal tozu ve zeytinyağını koyun, ağzını kapatıp güzelce çalkalayın. Sonra bir kâseye sebzeleri koyun ve bu sosu üzerine gezdirip karıştırın. Üzerine hamsileri koyun ve maydanozla süsleyerek servis edin.

