



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HARDAL SOSLU YOĞURTLU SALAMLI MARUL SALATA

Yarım göbek marul
2 adet közlenmiş kırmızıbiber
100 g AYTAÇ - FISTIKLI DANA SALAM
7-8 adet jalapeno biberi
4 adet salatalık turşusu
5-6 adet biberli zeytin
7-8 dal maydanoz (ince kıyılmış)
1 çay bardağı ceviz içi
Sosu için;
1 tatlı kaşığı hardal
1 çay bardağı mayonez
1 çay bardağı yoğurt (suyu süzölmüş)
1 diş sarımsak (ezilmiş)
Kırmızı pul biber
Tuz ve çekilmiş tane karabiber

- 1 Göbek marul yaprakları bol suyla yıkayın, suyunu süzün.
- 2 İnce dilimleyin, derin bir kaseye alın.
- 3 Turşu, közlenmiş biber, AYTAÇ - FISTIKLI DANA SALAM 2 jülyen doğrayın.
- 4 Diğer tüm malzemeleri salata kasesine ekleyin.
- 5 Sos için ayrı bir kasede hardalı, mayonezi, yoğurdu, ezilmiş sarımsağı, kırmızı pul biberi karıştırın, tuz ve çekilmiş tane karabiber ile lezzetlendirin. Salatanın üzerinde gezdirin.
- 6 Harmanlayın, servis yapın.

