



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HARDALOTLU SALATA

Anadolujet Magazin

Her bir kiři için ortalama 200 gr yabancı hardalotu

Sosu için:

Yarım limonun suyu

1 yemek kaşığı sirke

1 avuç ekmeğ kırıntısı

1 yemek kaşığı süzme yoğurt

Tuz

Karabiber

Zeytinyađı

Otları temizleyip irice kesin. Derin bir tencerede su kaynatıp içine biraz tuz atın ve otları haşlayın. Yaklaşık 10 dakika (diri olacak şekilde) hardal otu için yeterli olacaktır. Bu sürenin sonunda otları kevgirle alarak buzlu suya atın ve bekletmeden süzün. Sos malzemesini küçük, derin bir kapta çırpıp servis için küçük bir kaba alın. Otları biraz zeytinyağı ile karıştırıp servis tabağına alın, yanında sosla birlikte servis edin.

