



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## HAYDARI SOSLU YEŞİL SALATA

1 ya da 2 paket Sütüş Haydari  
4 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı hardal  
Karışık taze yeşillik (marul, kıvırcık, fesleğen, roka gibi)  
2 dal taze soğan  
Tuz, karabiber

Sosu hazırlamak için çukur bir kasede Sütüş Haydari, hardal, tuz ve karabiberi çırpıcı yardımıyla karıştırın. Karıştırmaya devam ederken azar azar zeytinyağını ilave edin. Karışık yeşillikleri elinizle kopararak salata kasesine alın. Taze soğanları halka halka doğrayıp kaseye ilave edin. Sütüş Haydari ile hazırladığınız sosu salatanın üzerine döküp karıştırdıktan sonra Haydari Soslu Yeşil Salatanızı servis edebilirsiniz.

Not: Salata sosunuzun daha sulu olmasını isterseniz, sosu çırparken yarım çay bardağı Sütüş UHT Süt ilave edebilirsiniz.