



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMA SOSLU SALATA

Malzeme:

300 gram hurma

Yarım su bardağı limon suyu

1 su bardağı su

2 adet marul

1 adet nori yosunu (kurutulmuş yaprak yosun)

2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Üzeri için :

parmesan peyniri

Hurmaların çekirdeklerini çıkartın ve soğuk suda bekletin. Bir süre beklettikten sonra mutfak robotunda çekin ve homojen bir ezme elde edin.. Ezmeye zeytinyağı, limon suyu, su ve wakame yosununu ekleyip tekrar robotta çekin. Koyu bir salata sosu kıvamı elde etmiş olacaksınız. Marulları temizleyin ve kabaca doğrayın. Salata sosunu marullarla harmanlayıp servis tabağına alın. Üzerine ince dilimlenmiş parmesan peyniri ile süsledikten sonra servis yapın.