



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İTALYAN USULÜ KARIŞIK SALATA

Yeteri kadar kuru fasulye, piyaz yapılacakmış gibi haşlanır. Fasulye diriliğini Kaybetmek üzere iken ateşten indirilir. Suyu süzülür bol akarsuda yıkanır ve süzgece konur. Suyu iyice süzöldükten sonra fasulyeler salata kâsesine konur. Buna küçük parçalara doğranmış kırmızı turp, ince ince kesilmiş sardalye veya ançüez filetosu (tuzlu), kapari, ince şerit biçiminde kesilmiş dolmalık biber, tavla zarı gibi küçük parçalara bölünmüş kaşer peyniri, domates, kıyılmış maydanoz katılır iyice karıştırılır. Bir kabın içine yeteri kadar zeytinyağı, tuz, limon suyu ve karabiber konur. Bu karışım çırpılarak iyice karıştırılır. Sonra salata kâsesinin üzerine dolaştırılarak dökölür ve servis yapılır.
