



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU, KITIR PEYNİRLİ SALATA

Salata:

Yeşil salata,

100 g roka, yeşillik,

100 g içyağı,

3 yemek kaşığı zeytinyağı,

1 diş sarımsak,

6 dilim kabuksuz ve küp halinde doğranmış tost ekmeği,

150 g sebzeli peynir

Sos:

1 diş sarımsak,

2 yumurta akı,

1 parça ançuez,

8 cl sirke,

10 ml zeytinyağı,

10 ml tavuk suyu,

tuz,

karabiber,

Salata: Salata yapraklarını ayıklayıp yıkayın ve süzülmeye bırakın. Salataları şerit halinde doğrayın. İçyağını ve ekmeği küp halinde kesip kızartın. Ekmeklerin üstüne 100 g peynir rendesi serpin, peynir eriyip ve ekmek parçalarını kaplayacaktır.

Sos: Zeytinyağı ve tavuk suyu hariç bütün malzemeleri mikserde sos haline getirin, zeytinyağını yavaş yavaş ilave edin, tavuk suyu ile inceltin. Salatayı tabaklara koyun, üzerine sos gezdirin. Pastırma, 50 g rendelenmiş peynir ve yeşillikle garnitür yapın.