



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## JAMBONLU VE GRAVYER PEYNİRLİ SALATA

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

200 gram jambon (kalın dilimler halinde),  
100 gram gravyer peyniri,  
2 muz,  
1 yumurta sarısı,  
1 desilitre süt,  
1 limon,  
1 kaşık worchestershire sosu veya ketçap,  
1 desilitre zeytinyağı,  
1 marul kocanı,  
yeteri kadar tuz.

Yapımı:

Marul koçanının üstünü soymalı ve içinin körpe yerlerini tavla zarı biçiminde doğramalı. Gravyer peyniri ve jambon dilimlerini önce şerit biçiminde sonra da bu şeritleri yanlamasına doğrayarak tavla zarı durumuna getirmeli. Muzu da aynı biçimde küçük parçalara doğramalı. Sonra bu marul koçanını, jambonu, muz ve peyniri karıştırarak kristal bir kâseye koymalı. Beri yanda yumurta sarısını çırparken birkaç damla limon suyu katıp zeytinyağından ve limon suyundan yararlanarak bir mayonez hazırlamalı. Mayonezin hazırlanması tamamlanınca bunu yavaş yavaş karıştırırken Worchestershire sosunu, sütü azar azar katıp yedirmeli. Sonra bu sosun yarısını kâsedekilerin üstüne döküp bunlarla birlikte karıştırmalı. Kalan mayonezli salçayı da salatanın üstüne yaymalı ve servis vaktine kadar salatayı buzdolabında tutmalı.