



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

JÜLYEN SALATASI

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

4 adet orta boy salatalık
2 adet orta boy havuç
1 paket soya filizi
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
3 çorba kaşığı soya sosu
2 çorba kaşığı sirke
1/2 limon suyu
3 diş sarımsak

Bir kabin içine zeytin yağ, tuz, toz şeker, soya sosu, sarımsak, sirke, limon suyu konur.
Havuç ve salatalık bol suda yıkanır, daha sonra ikiye kesilerek ince şeritler şeklinde jülyen doğranır, servis tabağına alınır. Soya filizi, havuç, salatalık ve 1 çay kaşığı toz şeker ile tatlandırılır.
Hazırlanan sos, salatalıkların üzerine ilâve edilerek karıştırılıp, servis yapılır.

Not: Jülyen doğrama, malzemenin ince uzun şerit şeklinde doğranması (ev eriştesi görünümünde)

