



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK SALATA

MALZEMELER

- 1 Çay Kasığı Misir
- 1/2 Göbek Salata
- 1 Dilim Kare Dogranmis Ananas
- 1/2 Çorba Kasığı Küp Kesilmiş Dana Jambon
- 1/2 Çorba Kasığı Küp Kesilmiş Tavuk Jambon
- 1 Çorba Kasığı Rendelenmiş Kırmızı Lahana
- 1/2 Domates
- 2 Dilim Salatalık
- 2 Dilim Havuç
- 3 Yaprak Roka
- Sos Malzemesi
- 1 Havuç
- 1 Soğan
- 1 Çay Kasığı Tane Karabiber
- 1 Çay Bardağı Mayonez
- 1 Çay Kasığı Toz Karabiber
- 3 Defne Yapragı
- 2 Çorba Kasığı Tursu Suyu
- 2 Yaprak Jelatin
- 1/2 Çorba Kasığı Sirke
- 5 Su Bardağı Su
- 1 Çay Kasığı Tuz, Nane

YAPILIŞI

Sosun hazırlanışı:

Bir tencereye 5 su bardağı suyu alın. Tuz, nane ve karabiber atın. Dörde bölünmüş soğan ve havucu da ilave edip kaynatın. Kaynayan karisimin içine jelatin ve defne yapragını ekleyin. Jelatin eriyene kadar kaynatın. Karisimin suyunu süzün ve sertlesene kadar sogumaya bırakın. Soguttugunuz karisimin içersine mayonez, tane karabiber, sirke ve tursu suyunu ekleyin. Hepsini blenderda karıştırarak sosunuzu hazırlayın.

Salatanın hazırlanışı:

Geniş bir salata kabının içersine göbek salatayı dograyıp ananas, dana jambon, tavuk jambon ve misir ilave edin. Üzerini lahana, domates, havuç, salatalık, roka ile süsleyin. Hazırlamış olduğunuz salatanın üzerine arzu ettiğiniz miktarda sos ilave ederek servis yapın.