



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATIR KUTUR SALATA

1 adet kırmızı marul (polorosso)
2 adet yedikule marul
1 adet havuç
1 adet hindibağ
3 adet taze soğan
2 adet yeşil köy biberi
5 çorba kaşığı Uyumlu Sos
Taze kişniş dalları
Kavrulmuş susam
Servisi için:
Lavaş
Zeytinyağı

Salata için küçük boy lavaşları yağlanmış mini kek kalıbına yerleştirin ve 200 derecelik Arçelik Gurme fırında 10-15 dakika kırılaşana kadar pişirin. Bu şekilde salata servisi için çok şık kaplarınız olacak.

Renkli marul ailesinden polorossoyu elinizle koparıp birkaç parçaya ayırarak karıştırma kasesine alın. Yedikule marulları kabaca bölerek, hindibağın da üst yapraklarını aldıktan sonra ayırarak üzerine ekleyin. Sonra 3 adet köy biberini iri doğrayın, 1 havucu da soyacak yardımıyla şerit şerit dilimlere ayırıp salataya ekleyin.

Taze kişnişin de dallarını yapraklarından ayırarak kaseye ilave edin.

Üzerine Uyumlu Sos'tan 5 çorba kaşığı kadar ekleyin. (Uyumlu Sos tarifini sayfamızda bulabilirsiniz.) Tüm malzemeyi karıştırın.

Servisi için fırından çıkarıp soğuttuğunuz lavaş kaplarına salatayı eşit olarak yerleştirin ve son dokunuş olarak 1 tatlı kaşığı susam ve taze kişniş yaprakları serpin ve salatanız hazır!

