



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVANOZDA HİNDİBA SALATASI

Refika Birgöl

3 adet Hindiba
2 avuç Ceviz
30 gr. İzmir Tulumu
1 çorba kaşığı Mayonez
1 tatlı kaşığı Bal
5 adet Frenk Soğanı
1 çorba kaşığı sirke
1 çorba kaşığı Zeytinyağı
Yarım çay kaşığı Karabiber

Hindibanın yapraklarını ayırıp diklemesine büyükçe bir kavanoza yerleştirin. Sonundaki cücüğünü de doğrayabilirsiniz, en ucundaki parça acı olacaktır onu kullanmayın. Ardından elinizle parçaladığınız 2 avuç cevizi tavada hafifçe kavurun. 30 gr ufalanmış İzmir tulumu ile birlikte kavanozun içine serpin. Kavanozun kapağını yeme zamanı geldiğinde soslamak üzere dolaba kaldırın. Sıra sosunu yapmaya geldi. Valsolunun içine 30 gr İzmir tulumu, 1 çorba kaşığı mayonez, 1 tatlı kaşığı bal, 5 adet frenk soğanı, 1 çorba kaşığı sirke, yarım çay kaşığı karabiber ve 1 çorba kaşığı zeytinyağını koyun ve krema kıvamına gelene kadar çalıştırın. Salatayı yiyeceğiniz zaman kavanozunun içine salata sosunu boşaltıp iyice çalkalayın ve salatayı servis kabına dökün. Böylece yapılması çok kolay olan kavanozda hindiba salatanız da hazır.

