



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIŞ SALATASI

2 orta boy pancar
2 orta boy kereviz
2 orta boy kırmızı turp
2 orta boy havuç
6 hurma
6-8 gün kurusu kayısı
2 yemek kaşığı ay çekirdeği içi
2 yemek kaşığı kabak çekirdeği içi
50 gram tuzsuz badem
1 tatlı kaşığı çörek otu
Nane yaprakları
Sosu için:
1,5 limonun suyu
1 çay kaşığı bal
Yarım çay kaşığı acı pul biber
1 tutam yenibahar
Tuz
Yarım su bardağı sızma zeytinyağı

Salatanın sosu için, limon suyu, bal, acı pul biber, yenibahar ve tuzu bir kaseye alın. Zeytinyağını incecik akıtarak karışımı tel çırpıcı ile hızlıca çırpın. Sos koyulaşacaktır.

Pancar, kereviz, turp ve havucun kabuklarını incecik soyun. Rendenin iri tarafıyla rendeleyip büyük bir kaseye alın. Hurmaların çekirdeğini çıkarıp yuvarlak dilimleyin. Kayısıları da doğrayın. Kuru meyveler, çekirdek içleri ve bademleri kaseye ekleyin.

Salatanın sosunu ilave edip iyice harmanlayın. Çörek otunu üzerine serpip taze nane yapraklarıyla süsleyin. Bekletmeden servis yapın.

Not: Sebzeleri buharda hafifçe haşlayıp tarifi aynı şekilde hazırlayabilirsiniz. Kuru erik, elma, portakal ve armut da bu tarife çok yakışan meyvelerdir. Hatta greyfurtun hafif acımsı tadı havuç ve kuru meyvelerin tatlılığını dengeleyecektir. Taze meyveleri servisin hemen öncesinde eklemenizi tavsiye ediyoruz.



