



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KORUK SUYUYLA BAHAR SALATASI

Kullanılacak malzeme (4 kişilik):

1 iri domates,
1 büyük salatalık,
1 marul,
2 diş sarımsak,
1 fincan kıyılmış maydanoz,
1 çorba kaşığı kıyılmış taze nane
1 fincan kıyılmış dereotu,
1/2 fincan zeytinyağı,
1/2 fincan koruk suyu,
1 çorba kaşığı sumak
yeteri kadar tuz.

Yapımı:

Salatalığın kabuğu soyulduktan sonra önce uzunlamasına dörde bölünür; sonra küçük parçalara doğranır, Domatesin kabukları soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra bu da küçük parçalara doğranır. Marulun göbeğindeki dört-beş yaprak olduğu gibi bırakılır geri kalanı ince ince kıyılır ve salata servis tabağına konur. Bunun üstüne salatalıkla domates boşaltılır. Bir başka kâpta harman edilecek dereotu, maydanoz ve nane salatanın üzerine serpiştirilir. Bir başka kâsede zeytinyağı, tuz ve koruk suyu iyice çırpılarak birbirine yedirilir. Sonra bu salça gezdirilerek salatanın üzerine dökülür. Somak da serpiştirildikten sonra kâsedeki karışım şöyle bir harmanlanır; marulun göbeği tam orta yere bir ağaç gibi oturtulur ve salata sofraya getirilerek servis yapılır.