



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREOLA SALÇASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

1 demet maydanoz,
2 kaşık kapari,
2 kaşık fırınlanmış bayat ekmek tozu,
1/2 bardak sirke,
1/2 bardak zeytinyağı,
yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapımı : Maydanozları ayıklayıp yıkadıktan sonra kıyarcasına ince doğrayıp bir tencereye koyun. İçine kapariyi. sirkeyi yeteri kadar karabiberi ve tuzu kattıktan sonra tencereyi hafif ateşe oturtun. Tahta kaşıkla karıştırarak hafif ateşte on dakika kadar pişirin. Sonra ateşten indirerek soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra salçaya ekmek tozunu katıp iyice karıştırın. Daha sonra karıştırmaya ara vermeden zeytinyağını azar azar katın. Karışım birbirine iyice yedirfi-dikten sonra salçayı porselen bir kâseye boşaltın ve haşlanmış etlerle birlikte servis yapın.
