



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜLBASTI SALATASI

100 gr kuzu eti
1 adet kıvırcık
1 tutam roka
1 tutam semizotu
1 adet domates
1 adet domates
1 tutam soya filizi

Kuzu butunun ince kesilmiş et parçalarını tuz, kara biber, pul biber ve yağla birlikte tatlandırıyoruz. Daha sonra ızgarada ya da teflon tavada kurutmadan pişiriyoruz ve bir tabağa alıyoruz. Diğer tarafta kıvırcıkları yıkıyoruz ister ince ister iri parçalar halinde doğruyoruz ve servis tabağına alıyoruz. Üzerine roka onun üzerine semiz otu üst üste yığma bir şekilde koyuyoruz. Onlarında üzerine jülten doğranmış domatesleri, soya filizini serpiyoruz. Etrafına kuzu etlerini diziyoruz. Üzerine balzamik sosu ilave ediyoruz.