



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LEZİTA NUGGET'LI YEŞİL SALATA

- 1 paket Lezita Nugget
- 1 göbek marul
- 1 demet roka
- Yarım demet maydanoz
- 3-4 adet taze soğan
- 1 ince kırmızı biber
- Salata Sosu İçin
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı elma sirkesi
- 1 limonun suyu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tutam taze çekilmiş karabiber

Salata malzemesini yıkayıp süzün. Kağıt havlu ile veya salata kurutucu ile kurulayın. Hepsini iri parçalar halinde doğrayıp hazırlayın. Maydanozu yaprak yaprak ayırın. Sos için zeytinyağı, sirke, limonsuyu, tuz ve karabiberi küçük bir kasede çırparak karıştırın. Salata malzemesini derin ve büyük bir kaseye alıp üzerine sosu gezdirin ve salata kaşığı ile harmanlayıp birer porsiyonluk salata tabaklarına paylaşın. Lezita Nugget'ları kızgın yağda tavada veya fritözde 6-8 dakika kadar pişirip salataların üzerine paylaşın ve servis yapın.

