



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMELİ SALATA

Haliç Üniversitesi

Mozarella 100 gr.
Taze nane yarım demet
Kuru kayısı 4 adet
Salatalık 2 adet
Akdeniz yeşillikleri porsiyona göre
Lime suyu 1/2
Portakal rendesi üzeri için
Hardallı vinaigrette (Salata sosu):
2 Yemek kaşığı hardal
1 Yemek kaşığı limon suyu
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Bir tutam tuz
İki tutam karabiber

Yeşilliği bir kaba al salatalık ve mozerellayıbrunoise doğra naneyi chopped lime suyunu ve hardal vinaigrette ilave et karıştır, tabakla sonra üzerine portakal zest ve nane yaprağı ekle kuru kayısı ekle.
Hardal vinaigrette yapılışı; Hardal ve limon suyunu çırpma teliyle iyice karıştır yavaş yavaş zeytinyağını ekle tuz ve karabiber ekleyip son bir karıştırmak yeterli.

