



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARUL SALATASI

Tuğrul Şavkay

1 marul
1 bağ taze nane (ince kıyılmış)
1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)
1 bağ turp otu (ince kıyılmış)
45 ml. sirke (3 çorba kaşığı)
45 ml. zeytinyağı (3 çorba kaşığı)
15 adet gül, erguvan ya da ayva çiçeği
Tuz

Marulu yapraklarına ayırıp yıkayın ve süzgece çıkarın. Doğrama tahtası üzerinde ikiye ya da üçe bölün. Doğranmış yaprakları genişçe bir kaba koyun. İnce kıyılmış nane, maydanoz ve turp otunu ekleyin. Sirkeyi ve tuzu kaptaki malzemeye katıp karıştırın. Suyunu bir başka kaba süzün. Salatanın üzerine zeytinyağını gezdirin, süzdürdüğünüz sirkeyi yeniden salataya katıp, karıştırın. Gül, erguvan ya da ayva çiçeklerini salatanın üzerine koyarak servis yapın.

