



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MARUL TURP VE HAVUÇ RENDESİ SALATASI

Malzeme

- 1 adet orta büyüklükte beyaz turp
- 1 adet küçük marul
- 1 adet orta büyüklükte havuç
- 5-6 adet zeytin
- 1 demet maydanoz
- Zeytinyağı, limon, tuz

Hazırlanışı

1. Turpun kabukların soyup, yıkayıp, rendenin iri deliğinden geçirerek rendeleyin.
2. Havucun kabuklarını kazıyıp, aynı büyüklükteki rendeden geçirin.
3. Marulun fena yapraklarını ayıklayıp, yaprak yaprak 5-6 defa yıkayıp oldukça iri doğrayın.
4. Salata tabaklarına renk uyumuna dikkat ederek, küme küme veya sıra sıra turp rendesi, havuç rendesi ve doğranmış marulu koyup, zevkinize göre düzeltin.
5. Üzerlerini maydanoz dalı, zeytin ile süsleyiniz. Zevkinize göre, başka şeyler de eklenebilir.
6. Limonlu sosu hazırlayıp, servisten hemen önce hepsinin üzerlerine gelecek şekilde döküp, servis yapın.