



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MENEKŞELİ ÇİLEKLİ SALATA (İTALYA)

- 1 çorba kaşığı sirke (tercihen içinde birkaç ahududu bekletildikten sonra süzölmüş)
- 1 çorba kaşığı arpacık soğanı (ince doğranmış)
- 1/2 tatlı kaşığı hardal
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
- 1/2 çorba kaşığı tuzsuz tavuksuyu
- 1 1/2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
- 250 g karışık yeşil salata (göbek salata marul, kıvırcık, vb. iri parçalara bölünmüş)
- 4 çorba kaşığı menekşe (yalnız çiçekleri)
- 4 çorba kaşığı çilek (sapları ayıklanıp, yıkandıktan sonra süzdürölmüş)

Sirke arpacık soğanı, hardal ve tuzu büyük bir salata kâsesinde karıştırıp, bir kenarda 5 dakika dinlendirin. Sonra tavuk suyu ve zeytinyağını katıp, salata parçalarını da ekleyerek, karıştırın. Çilekler ve menekşeleri serpiştirip hemen servis yapın.