



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİMOZA SALATASI

2 yeşil salatanın göbeği (yıkayıp, ince doğranmış)
2 çorba kaşığı kereviz rendesi
1/2 su bardağı Fransız salata sosu
2 katı pişmiş yumurtanın sarısı (doğranmış)
Harcı:
2 portakal (kabukları soyulup, beyaz kısımları temizlenerek, dilimlenmiş)
2 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı sirke
1 muz (kabuğu soyulup, ince dilimlenmiş)
1 çorba kaşığı limon suyu
10 yeşil üzüm (yarıya bölünüp, çekirdekleri ayıklanmış)
1 çorba kaşığı krema

Büyük bir kasede, salata, kereviz rendesi, Fransız salata sosu ve yumurta sarılarını karıştırınız. 2 büyük çatala salatayı iyice karıştırıp, bir salata kasesine aktarınız.
Küçük bir kasede portakal dilimleri, zeytinyağı ve sirkeyi karıştırınız. İkinci bir küçük kasede muz ve limon suyunu, üçüncü bir küçük kasede de üzüm ve kremayı karıştırınız.
Her iki küçük kasedeki karışımları salatanın üstüne süslü biçimde döşeyip, servis ediniz.

Not: Bu salatayı ordövr, olarak yada ızgara biftek yanında garni olarak servis edebilirsiniz.