



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MISIR VE BEZELYELİ AKDENİZ SALATASI

1 adet salatalık  
1 adet kırmızıbiber  
1 adet havuç  
1 adet turp  
1 su bardağı tatlı taze mısır  
2 adet domates  
100 gram mozzarella peyniri  
400 gram Akdeniz yeşilliği  
Yarım su bardağı bahçe bezelyesi  
Sos için:  
1 adet portakalın suyu  
1 adet limonun suyu  
Yarım çay bardağı nar ekşisi  
1 çay bardağı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Yeşillikleri elinizle parçalayarak derin bir kaba alın. Domatesler, salatalık, mozzarella peyniri, turp, biber ve havuçları da yeşilliklerin üzerine ilave edin.

Derin bir kabin içinde portakal suyu, limon suyu, nar ekşisi, tuz ve karabiberi blender'dan geçirin. Hava kabarcıkları oluşmaya başlayınca ağır ağır zeytinyağını ekleyin. Bu şekilde yağın hava kabarcıklarının içine dolmasını sağlayın.

Narenciye sosunu yeşilliklerle harmanlayın ve karıştırın. Salatayı tabağa alın, üzerine mısır ve bezelye koyarak servis edin.

