



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MISIRLI SALATA

8-10 adet yeşil salata yaprağı (Akdeniz yeşilliği kullanabilirsiniz)

4 yemek kaşığı dolusu konserve mısır

2 adet salatalık turşusu (10-12 santim uzunluğunda)

8-10 adet kiraz domates (2 adet orta boy domates de kullanabilirsiniz)

Sosu için:

2 çay kaşığı tatlı hardal

4 çay kaşığı dolusu mayonez

4 çay kaşığı sirke (üzüm ya da elma sirkesi kullanabilirsiniz)

1 adet limonun suyu

Tuz

Karabiber

1 adet portakal suyu (varsa)

Yeşillikleri yıkayıp süzdükten sonra elinizle iri parçalara ayırıp derin bir salata kasesine yerleştirin. Salatalık turşularını tavla zarı formunda doğrayıp kiraz domatesleri ortadan ikiye böldükten sonra yeşilliklerin üzerine ekleyin. Mısırı da üzerine serpiştirin. Diğer taraftan, sosu hazırlamak için; tatlı hardal ve mayonezi küçük bir kaseye koyun. Üzerine sirke ve limon suyunu ekleyip çatalla iyice çırpın. Tuz ve karabiberi serpip varsa portakal suyunu ilave edin. Sos malzemelerini iyice çırpıttıktan sonra salatanın üzerine gezdirerek servis yapın.
