



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİSTA SALATASI

250 gram Akdeniz yeşilliği
1 demet lollorosso
1'er adet havuç ve siyah havuç
50 gram keçi peyniri
4-5 adet kiraz domates
5-6 adet kurutulmuş domates
Balzamik sos için:
2 çorba kaşığı balzamik sirke
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı hardal
1 çay kaşığı tozşeker
Yarım çay bardağı su
Tuz

Yıkamış ve süzölmüş Akdeniz yeşilliği ve lollorosso'yu servis kabına gelişigözel yerleştirin. Havuçları temizleyip uzunlamasına ince şekilde doğrayın ve yeşilliklerin üzerine serpin. Üçgen kesilmiş keçi peynirini ve ortadan ikiye kesilmiş kiraz domatesleri de yerleştirdikten sonra, kurutulmuş domatesi ilave edin. Sos için balzamik sirke, zeytinyağının yarısı, hardal, tozşeker, su ve tuzu mikserden geçirin. Kalan zeytinyağını ekleyin ve tekrar mikserden geçirin. Hazırladığınız sosu salatanın üzerine gezdirip servis yapın.



Fotoğraf "geldi" tarafından gönderildi. 04.07.2018