



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## NAR TANELİ AKDENİZ SALATASI

- 1/2 Adet Marul
- 4 Yaprak Akdeniz Yeşilliği
- 1/2 Adet Kırmızı Turp
- 1/2 Adet Siyah Turp
- 4 Adet Cherry Domates
- 4 Dal Roka
- 1 Çay Bardağı Nar
- 4 Adet Mozzarella Peyniri Yuvarlak
- Sos İçin:
  - 1 Tatlı Kaşığı Kurutulmuş Fesleğen
  - 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
  - 2 Çay Kaşığı Tuz
  - 1 Adet Limon Suyu

Marulun yapraklarını, Akdeniz yeşilliklerini ve rokayı yıkayıp kurutalım. Vitaminin kaybolmaması için elimizle küçük küçük kopartarak salata kasesine yerleştirelim. Kırmızı ve siyah turpları kibrit çöpü şeklinde doğrayalım. Mozzarella peynirlerini ortadan ikiye bölüp, tabağın kenarlarına yerleştirelim. Cherry domatesleri fotoğraftaki gibi bıçakla kesip, üzerine bastırarak çiçek şekli verelim. Fesleğen, zeytinyağı, limon ve tuzu bir kasede karıştırıp salatanın üzerine döktükten sonra nar tanelerini gezdirip servis yapalım.