



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NİSCOİSE SALATASI

<https://www.elele.com.tr>

- 1 çengelköy salatallığı
- 1/3 dilim ançuez
- 3 siyah zeytin
- 60 gr tonbalığı
- 3 kapari çiçeđi
- 1 kırmızıbiber
- Yarım yumurta
- 1/4 domates
- 1 yeşil zeytin
- 3 taze fasulye
- 1 kırmızı soğan halkası
- 2-3 yaprak mevsim yeşillığı
- 1 çay kaşığı pesto sos
- 1 çay kaşığı limon suyu
- Tuz ve öğütölmüş karabiber

Taze fasulyeyi ayıklayıp uzunlamasına şerit halinde kesin. Tuzlu ve kaynar suda rengi bozulmayacak şekilde haşlayıp, direkt soğuk suya alıp kurulayın. Yumurtayı haşlayın. Boylamasına altı eşip parçaya bölün. Biberi közleyip uzunlamasına kesin. Salatallıkları soyup uzunlamasına 3 eşit parçaya bölün. Servis tabağına alın. Üzerine zeytin saplanmış çöp şiş yerleştirin. Sırasıyla ton balığı, ançuez, mevsim yeşillığı, közlenmiş biber, kapari çiçekleri, yumurta, domates, fasulye, yeşil zeytin ve pesto sosu ekleyin. Zeytinyağı, limon suyu, tuz ve karabiberi karıştırıp salatanın üzerine döküp servis yapın.

