



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİS USULÜ SALATA

1 kereviz
1 konserve kutusu ton balığı
4 domates
250 gr tuzlu hamsi
4-patates
100 gr siyah zeytin
250 gr taze fasulye
Zeytinyağı,
2 lop yumurta
1 kıvırcık salata
Sirke
tuz
karabiber
2 yeşil biber

Hamsileri sudan geçirin. İkiye ayırarak kılıcığını çıkarın. Kurulayarak, zeytinyağı batırın. Patatesleri tuzlu suda haşlayın. Soyup yuvarlak dilimler halinde doğrayın. Taze fasulyeleri tuzlu sıcak suda yaklaşık 20 dakika diri kalacak şekilde haşlayın. Kurulayıp ikiye veya üçe bölün. Çukur bir salata kabına sırasıyla patatesleri, fasulye ve kıvırcık salatayı, ince şeritler halinde kerevizi, dörde bölünmüş domatesleri, enlemesine dilimlenmiş yeşil biberleri, hamsi ve birkaç zeytini koyun. En üste dörde bölünmüş yumurtaları, küçük parçalar halinde doğranmış ton balığını ve zeytinlerin geri kalanını koyun. Bir bardakta vinegret (4 ölçü yağ, 1 ölçü sirke, tuz, karabiber) hazırlayın, ve salatanın üzerine dökün. Servis yapacağınız sırada karıştırın.