



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORİYENTAL DENİZ ÜRÜNLERİ SALATASI

MALZEMELER

250 gr soya fasulyesi
4 taze soğan, doğranmış
1 kereviz sapı, ince dilimlenmiş
1 dolmalık kırmızı biber, ince doğranmış
125 gr beyaz balık eti
6 marul yaprağı
Taze soğan, süslemek için
Sos:
50 gr yoğurt
6 yemek kaşığı mayonez
1 limonun kabuğu, rendelenmiş
1 yemek kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı zencefil, isteğe bağlı

YAPILIŞ TARİFİ

Soya fasulyesi, taze soğan, kereviz ve dolmalık kırmızı biberi bir kasede karıştırın.

Sosu hazırlayın: Yoğurt ve mayonezi bir kaseye koyup, limon kabuğunu, suyunu ve derseniz zencefili ekleyerek karıştırın. Tuz ve biberle tatlandırın.

Sosu daha önce hazırladığınız karışıma döküp iyice karıştırın. Sonra balık etlerini ekleyip, seffaf filmle kaplayın.

15-30 dakika buzdolabında soğutun.

Marulları bir tabaga yerleştirip üstlerine salatayı koyun. Taze soğanla süsleyip servis yapın.