



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

OSMANLI SALATASI

Arda Şanlıtürk

400 gr ince, kibrit kesimi beyaz lahana
Yarım bağ ince doğranmış taze nane (kuru nane de kullanılabilir)
10 adet ince kibrit biçimi doğranmış kuru kayısı
1 adet ince doğranmış orta boy domates
1 adet ince, doğranmış cuşka biber
1 çorba kaşığı tuz
Sosu için:
1 adet haşlanmış ve 6 eşit parçaya bölünmüş yumurta
2 adet limon
1 kahve fincanı sıvı yağ

Beyaz lahanayı bir kabın içine yerleştirin. Tuzu ilave edip elinizle iyice hamur yoğururcasına yoğurun. Suyu çıkınca beş dakika bekleyin. Daha sonra soğuk suyla yıkayıp suyunu sıkın. Bir başka salata kasesine koyun ve sırası ile üzerine geriye kalan malzemeleri ilave edin. Domates, taze nane (yoksa kuru nane) ve ceviz içini, kayısıyı, limon suyunu ve sıvı yağı ilave ederek karıştırın. Bu işlem bittikten sonra salatayı servis tabaklarına alıp yumurta ile süsleyip servis yapabilirsiniz.