



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARİS SALATASI

Malzemeler 1 kişilik:

1 tane göbek salata
250 gram sosis
150 gram eritme peyniri
1 çorba kaşığı Dijon hardalı
4 çorba kaşığı zeytinyağı
3 çorba kaşığı limon suyu
Tuz
Karabiber
Mısır cipsi

Sosisleri fındık iriliğinde doğrayın. 1 çorba kaşığı zeytinyağında çevirerek, kızartın. Göbek salatayı bol suyla yıkadıktan sonra suyunun süzülmesini bekleyin. Dilediğiniz irilikte doğrayın. Geniş bir salata kasesine aktarın. Ayrı bir kaptaki 1 çorba kaşığı Dijon hardalını, 3 çorba kaşığı zeytinyağını ve 3 çorba kaşığı limon suyunu karıştırın. Tuzunu ve karabiberini ayarlayın. Göbek salatanın üzerine gezdirin ve harmanlayın. Eritme peynirini kare şeklinde kesin. Sosislerle birlikte salatanın üzerine serpin. Yanında mısır cipsiyle birlikte servis yapın.

Not: Salatayı ince dilimlenmiş, kızartılmış ve üzerine 1 sarımsak sürülmüş baton ekmekle birlikte servis yapabilirsiniz.
