



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PARİZYEN SALATA

Göbek marul (1/2 adet)
Kıvrıcık Marul (3 yaprak)
Roka (5 Yaprak)
Tere (5 Dal)
Maydanoz (6 dal)
Yumurta (1 adet)
Zeytin (4 adet)
Kırmızı Turp (4 adet- küçük)
French dressing (1 kahve fincanı)
Kabak (1 adet)
Havuç (1 adet)
Domates (1adet)
Salatalık.

Kırmızı turp, kabak, havuç, domates haşlanır. Arzuya göre salatalıktan sebze sepeti yapılır.

Yumurta haşlanıp dilimlenir.

Tüm yeşillikler küçük parçalar halinde doğranır. Bir kase içerisinde french dressing ile karıştırılır. Salata tabağına konup, üzerine kırmızı turp, kabak, havuç, domates ve salatalıktan parizyen kaşığı ile çıkartılan malzemeler yerleştirilir. Katı yumurta dilimleri, zeytin, kırmızı turp (dilim, gül vb. şekillerde) garnitürlenerek servis edilir.

Not: Yeşillik olarak bahsedilen sebzeler mevsim özelliğine göre değişiklik gösterebilir. Ayrıca sos ile beraber hardalda isteğe göre salatanın yanında verilebilir.