



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTIRMALI İSPANAK SALATASI

1 bađ ispanak  
1 tatlı kaşığı tuz  
3 adet haşlanmış katı yumurta  
10-12 dilim çemenleri ayıklanmış pastırma  
Sos için:  
2 yemek kaşığı acısız hardal  
3 yemek kaşığı sirke  
Yarım limonun suyu  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karabiber  
Yarım su bardağı ılık tavuk suyu

Ayıklayıp, yıkadığınız ve süzüp ince ince dilimlediğiniz ispanakların üzerine 1 tatlı kaşığı tuzu ekleyin. Elinizle, köfte yoğurur gibi hafifçe ovalayın ve salata kasesinin üzerine oturtun.

Bir-iki damla sıvı yağ koyduğunuz tavada çemensiz pastırmaları 2-3 dakika kadar çevirerek hafifçe kavurup, kızartın. İsterseniz önce kibrit çöpü formunda doğrayıp, sonra kavurabilirsiniz. Kavrulmuş pastırmaları sıcakken ispanağın üzerine boşaltın.

Sos için tüm malzemeleri bir tasın içinde iyice çırıp, karıştırın. (Tavuk suyunuz yoksa, ılık suyun içine bir yemek kaşığı toz tavuk bulyonu katıp, iyice eriyinceye kadar karıştırabilirsiniz.) Hazırladığınız sosu bir kenarda bekletin. Katı yumurtaları elma gibi dilimleyip, salatanın etrafına dizin. Sosunuzu tüm salata kasesinin üzerine gezdirin. Salatanız servise hazırdır.

Not: Sos fazla gelirse, ikiye ayırıp, yarısını ertesi güne saklayabilirsiniz.

