



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ BAHAR SALATASI

MALZEMELER

1 kivircik marul
1 göbek marul
4-5 turp
2 demet roka
2 demet maydanoz
500 gr koyun peyniri
6 orba kasığı sirke
Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Marul, roka ve maydanozu yıkayıp ayıklayın ve süzölmesini bekleyin.

Marulu iri iri kıyın, Turbu rendeleyin.

Rokanın saplarını, maydanozun yapraklarını ayıklayın. Marul ve turbu, bir kasede rokanın yarısı ile karıştırın.

Maydanozu rokanın kalanı ile birlikte ince ince kıyıp karıştırın. Peyniri dilimleyip mayda-nozlu karışımına bulayın.

Küçük bir kasede sirke, tuz, karabiber ve zeytinyağını karıştırıp iyice irpin. Maydanozlu karışımın kalanını ekleyip tekrar karıştırın.

Salata ve peynir dilimlerini servis tabagina alın. Üzerinde sosu gezdirin. Peynirli bahar salatasını değişik taze baharatlarla süsleyip servis yapabilirsiniz.