



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ VE SALAMLI SALATA

Malzemeler:

100 gr kaşar peyniri
100 gr. Dil peyniri
100 gr. Salam
8 tane siyah zeytin
6 salatalık turşusu
1 kırmızı soğan
1 kahve fincanı yoğurt
tuz
karabiber

Yapılışı:

Peynir ve salatalık turşularını 1 santimlik küpler halinde doğrayın. Salamı şeritler halinde dilimleyin ve her dilimi külah şeklinde kıvrın. Salamları ve peynirleri geniş bir servis tabağına dizin. Çekirdekleri çıkarılmış zeytin ve salatalık turşularını ekleyip tuz serpin. Buzdolabında 30 dakika bekletin. Soğanı ince halkalar halinde dilimleyip salatanın üzerine yerleştirin. Yoğurdu küçük bir kasede tuz ve kırmızıbiberle birlikte çırpın. Salatayı bu yoğurtlu sos eşliğinde servis yapın.