



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PİYEMONTE SALATASI

Salata:

- 175 gr salam (dilimlenip, büyük şeritler halinde kesilmiş)
- 3 çorba kaşığı kereviz rendesi
- 4 enginar göbeği (haşlanıp, 4'e bölünmüş)
- 1 büyük dolmalık biber (beyaz kısmı ve çekirdekleri ayıklanıp, ince kesilmiş)
- 125 gr küçük mantar (temizlenip, dilimlenmiş)
- 125 gr taze fasulye (haşlanmış)
- 4 orta boy domates (dilimlenmiş)
- 1 yeşil salatanın göbeği (yıkayıp doğranmış)

Sosu:

- 1 diş sarımsak (dövülmüş)
- 3/4 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 4 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1+1/2 çorba kaşığı limon suyu

Süslemesi:

- 8 siyah zeytin (çekirdekleri çıkarılıp, her biri ortadan ikiye bölünmüş)
- 3 katı haşlanmış yumurta (ince dilimlenmiş)

Salata malzemesini büyük bir servis tabağına koyup, iki büyük kaşıkla karıştırdıktan sonra, bir kenara bırakınız. Sos malzemesini küçük bir kaseye koyup, çatal ya da ufak bir tahta kaşıkla iyice çırpınız. (Ya da sos malzemesini ağzı kapaklı bir kavanoza koyup, 1 dakika hızlı hızlı sallayınız.) Sosu salatanın üstüne döküp, iki büyük kaşıkla iyice karıştırınız. Salatayı buzdolabına koyup, yarım saat soğutunuz. Salatayı buzdolabından çıkarıp, bir kez daha karıştırınız. Zeytinlerle ve katı yumurta dilimleriyle süsleyerek, servis ediniz.
