



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PORTAKALLI SALATA

MALZEMELER

6 adet portakal
4 kırmızı turp
1/2 kırmızı soğan
1 bardak siyah zeytin, çekirdekleri çıkartılmış
Limon sosu için:
1 diş sarımsak
1/2 çay kaşığı tatlı kırmızı biber
1/2 çay kaşığı kimyon
1/2 çay kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı limon suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1/4 çay kaşığı şeker
2 yemek kaşığı maydanoz, ince kıyılmış
1 çay kaşığı portakal suyu

HAZIRLANIŞI

Portakalların kabuklarını soyup, yuvarlak dilimleyip çekirdekleri çıkartın. Turpları temizleyip kabuklu olarak ince ve yuvarlak dilimleyin. Portakal ve turp dilimlerini renklerine göre servis tabağınır kenarına dizin. Kalanları orta kısma koyup, üzerlerine soğan dilimleri ve zeytinleri koyun. Limon sosunu üzerlerine dökün. Limon sosunu hazırlamak için bütün malzemeyi kavanoza koyup iyice çalkalamanız yeterli.