



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI TAVUKLU CEVİZ SALATASI

Hatice Öksüz

- 3 çorba kaşığı kavrulmuş ceviz
- 1/3 bardak ceviz yağı
- 1/3 bardak portakal suyu
- 1 çorba kaşığı elma sirkesi
- 1 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı taze renelenmiş portakal kabuğu
- 1 çay kaşığı tuz

Yağ portakal suyu sirke sarımsak portakal kabuğu rendesi soya sosu tuz ve biberi kapağı sıkıca kapanan bir kaptan veya kavanozda karıştırın. Çırparak veya sallayarak iyice karıştırın. Yeşillikleri ayrı bir salata kabına yerleştirin; 2 çorba kaşığı sosla karıştırın. Yeşilliklerin üzerine tavukları portakal parçalarını keçi peynirini ve cevizleri koyun.

