



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PROVANS USULÜ PEYNİRLİ DOMATES SALATASI

4 kişilik
1 bağ yeşil soğan,
800 g domates,
1 küçük kutu mısır (konserve),
200 g eritme peyniri,
8 çorba kaşığı zeytinyağı,
4 çorba kaşığı Balsamico sirkesi,
2 tatlı kaşığı hardal,
yarım tatlı kaşığı bal,
tuz,
karabiber,
1'er dal kekik ve mercanköşk,
1 diş sarımsak,
3 dilim kepekli tost ekmeği

Soğanları yıkayıp doğrayın. Domatesleri yıkayıp sekize bölün. Mısırın suyunu süzün. Soğanları ve domatesleri mısır ve peynir ile karıştırın. 6 kaşık yağ, sirke, hardal, bal, tuz, karabiber ve ayıklanmış yeşillikten sos hazırlayın. Sosu salataya dökün ve bir süre bekletin. Sarmısağı dövün, kalan yağ ile karıştırın. Sarımsaklı yağı tost dilimlerine sürün. Tost dilimlerini teflon tavada altı üstü kızartın. Son olarak ekmeği küp halinde kesin ve salatanın üstüne koyun.