



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ SALATA

<https://www.elele.com.tr>

4-5 adet Yedikule marulu
1 kaşık bal
2 kaşık balsamik sirke
1 kaşık zeytinyağı
15-20 adet mini mozzarella
2 adet portakal
1 avuç ceviz
Tuz
Karabiber

Yedikule marullarını yaprak yaprak ayırın. Yıkadıktan sonra kurumasını bekleyin. Bu esnada portakalları dilimleyin ve kenara alın. Ayrı bir kap içinde zeytinyağı, balsamik sirke ve balı güzelce karıştırın. İçine tuz ve karabiber ekleyerek karışımı aromalandırın. İri iri doğradığınız Yedikule marullarının üzerine peynirleri, portakal dilimlerini ve cevizi serpin. Sosu üzerine gezdirip servis edebilirsiniz.

