



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RENKLİ SALATA

- 1 paket Akdeniz yeşilliği
- 10 çeri domates
- 3 havuç
- 2 salatalık
- 1 kırmızı dolmalık biber
- 1 turp
- 1 portakalın suyu ve kabuğu
- 1 limon
- 5 çorba kaşığı balzamik sirke
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 1 demet kuzukulağı ya da körpe ıspanak

Yeşillikleri ve kuzukulağını çok iyi yıkayıp süzün ve kurulayın. Hep aynı şeyi söylüyorum; bu tip salataları yaparken yaprakların kuru olması çok önemlidir. Sosu için sirke, limon suyu ve portakal suyunu zeytinyağıyla iyice çirpin. Kırmızı dolmalık biberi ve turpu çok ince doğrayın. İsterseniz közlenmiş biber de kullanabilirsiniz. Derin bir kabın içinde domateslerle birlikte harmanlayın. Üzerine sosu dökün ve servis tabaklarına paylaşın. Zeytinyağlı bir yemeğiniz varsa üzerine bir kaşık ekleyip sunum yapabilirsiniz. Domateslerle, turp ya da havuç dilimleriyle ya da peynirle üzerini istediğiniz gibi süsleyin.