SALAMLI HARDAL SOSLU SALATA

1 adet marul
100 g AYTAÇ ETLİ DANA SALAM
1 kase Akdeniz yeşilliği
1 kase soya filizi
3 adet kornişon turşu
1 kase biberli zeytin
3 adet domates
1 adet salatalık
1 kase yoğurt
2 yemek kaşığı hardal
2 yemek kaşığı mayonez
1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 Marulları ve Akdeniz yeşilliklerini iri iri doğrayın.
2 AYTAÇ ETLİ DANA SALAM ?ı, turşuyu, domatesleri, salatalığı jülyen doğrayın.
3 Biberli zeytini dilimleyin.
4 Servis tabağının zeminine yeşillikleri yerleştirin.
5 Soya filizini de elinizle kırarak üzerine ekleyin.
6 Yoğurdun içine, hardalı, mayonezi, zeytinyağını ekleyin, çırpın ve üzerine gezdirin.
7 Doğradığınız malzemeleri de üzerine ekleyin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:113893 • adı:Salamlı Hardal Soslu Salata • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:01