



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SALATA GARNİTÜRLERİ

Salata garnitürleri salataya son şeklini veren; güzelliğini, çekiciliğini tamamlayan süslerdir. Salatada renk ve şekil uyumunu garnitürü tamamlar. İyi bir salata için, malzemelerin birbirini bütünler nitelikte olması gerekir. Örneğin kabakla dereotu, domatesle fesleğen, cevizle peynir birlikte kullanıldığında iyi sonuç verir.

Ayrıca parlak renkleri ile de salataların görünümünü güzelleştiren bazı salata garnitürleri;

Kereviz sapları

Yeşil biber halkaları

Yuvarlak havuç

Salatalık turşusu

Salatalık dilimleri

Halka soğanlar

Dilimlenmiş domates

Mısır

Yeşil domatesler

Dolmalık fıstık

Kokteyl kirazı

Kiraz domates

Peynir çeşitleri vb.

Özellikle meyve salataları ile sık olmasa da bazı salatalarda taze meyveler, baharatlı elmalar, şeftaliler, karpuz turşuları da garnitür olarak kullanılabilir.

---