



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALATA GARNİTÜRLERİ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Garnitürler, salataları çekici, cazip bir hale getirmenin en önemli unsurlarındandır. Salata garnitürü olarak çok çeşitli malzemeler kullanılabilir. Salata yapımında ve süslenmesinde kullanılan malzemeler aynı zamanda garnitür olarak kullanılabilir. Kullanılan garnitürlerin yenilebilir halde olmasında önemlidir.

Salata garnitürü olarak kullanılan yiyeceklerin başlıcaları şunlardır :

Haşlanmış ve çeşitli şekillerde dilimlenmiş patatesler

Haşlanmış ve taze havuç

Haşlanmış ve taze brokoli

Konserve kuşkonmaz

Haşlanmış ya da taze Brüksel lahanası

Yeşil ve kırmızı biber (taze ve kuru)

Kiraz domates

Taze/haşlanmış yada konserve mantar

Çin marulu

Daikon (japon turpu)

Renkli dolma biberler

Konserve enginar kalbi

Konserve taze mısır

Konserve veya taze haşlanmış bezelye

Endive, Çin marulu

Taze enginar

Çeşitli peynirler

Çeşitli haşlanmış yumurtalar

İnce kıyılmış taze sebzeler

Çeşitli meyveler

Haşlanmış çeşitli kuru baklagiller

Salatalık ve diğer turşu çeşitleri

Haşlanmış çeşitli sebzeler

Çeşitli haşlanmış etler

Füme et ve sakatatlar

Konserve et ve balıklar

Jambon, salam, sosis vb.