



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

SALATA SOSLARI YAPIMINDA DİKKAT EDİLECEKLER

Mayonezle yapılan salata soslarında zeytinyağı kullanılmaz.

Salata malzemesi yıkandıktan sonra çok iyi kurulanmalıdır. Sos ne olursa olsun malzemeler kuru olmazsa sos yaprakların üzerinden akar gider.

Salataların lezzetli olması için sos salata ile iyice harmanlanması gerekir. Sos salatanın üzerine kesinlikle dökülmemelidir.

Soslarda çok ince bir çırpma teli kullanılması şarttır. Böylece sos ulaşabileceği en ince kıvama getirilebilir.

Salatanızın lezzetli olmasını isterseniz, evvela sirkeyi veya limonu tuzla karıştırıp dökmeli sonra zeytinyağını ilave etmelisiniz.

Genellikle haşlanmış sebze salatalarına sos olarak limon ve zeytinyağı soslar; çiğ sebze salatalarında sirke-zeytinyağı veya limon-zeytinyağı sos tercih edilir.