



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALATALAR GENEL BİLGİLER

Salatalar iştah açıcı, renk ve şekilleri ile sofraların dekoru olduğu gibi, salgıyı artırdıklarından yemeklerin sindiriminde çok önemli yer tutarlar. Salatalar, salatalık, domates gibi çiğ sebzelerden, pişmiş sebzelerden, etlerden ve meyvalardan olmak üzere dört şekilde yapılırlar.

Servisi: Salata iyice ayıklanır yıkandıktan sonra salata sepetine ve temiz bir bez içine konur. Porselen, fayans veya kristal bir kap içinde yapılır. Ve dağıtımı da özel çatal ve kaşıkla olur.

Sosu : En çok zeytinyağı ve limonla yapılır. Bu sosu hazırlamak için kâse içinde arzuya göre iki kaşık zeytinyağı, biraz tuz, biber ve bir kaşık da limon suyu eklenerek hazırlanır. Buna çok ince kıyılmış maydanoz gibi otlar katılır. Pişmiş sebze salataları mayonezle soslandırılır.