



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALATALIK TURUNÇGİL SALATASI

- 1 iri salatalık (halka doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı natürel zeytinyağı
- 1/4 tatlı kaşığı biberiye
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
- 1 pembe greyfruit
- 2 iri portakal
- 2 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
- 4 çorba kaşığı portakal suyu (taze sıkılmış)
- 4 çorba kaşığı greyfruit suyu (taze sıkılmış)
- 1 tatlı kaşığı sirke
- 1/4 tatlı kaşığı tuz
- 1 taze soğan (ince şeritler halinde doğranmış)

Salatalık dilimlerinin çekirdeklerini, elma oyucusuyla ya da bir kaşıkla çıkarıp, büyük bir kâseye koyarak, zeytinyağı, biberiye ve karabiberi üstlerine serpiştirin ve karıştırın.

Sularının ziyan olmaması için bir kâsenin üstünde çalışarak greyfruit ile portakalların kabuklarını ve beyaz renkli dış zarlarını soyun. Keskin bir bıçakla dilimlerin iç zarlarını çıkarın. Dilimleri bir tabağa koyup, kâsedeki biriken suyu saklayın.

Büyük kâsedeki zeytinyağı ve baharata bulanmış salatalık dilimlerini geniş ve hafifçe çukur bir servis tabağına dizip, greyfruit ve portakal dilimlerini salatalık dilimlerinin üstlerine yerleştirin (salatanızı bu haliyle buzdolabında en çok 2 saat bekletebilirsiniz).

Limon suyu, portakal suyu, greyfruit suyu, sirke ve tuzu, kâsedeki birikmiş meyva sularına karıştırıp, salatanın üstüne boşaltın. Salatalık şeritleriyle süsleyip, servis yapın.