



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SARAY SALATASI

Ali Güler

- 1.5 Demet Taze Marul
- 1 Demet Nane
- 1 Demet Tere
- 1 Demet Maydanoz
- 12 Adet Kereviz Yaprağı
- 10 Adet Kırmızı Gül Yaprağı
- 2 Adet Dilenirse Erguvan Çiçeğı Yaprağı
- 1 Adet Limonun Suyu
- 3 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 2 Çay Kaşığı Tuz

Marulu yıkayalım, suyunu süzelim ve irice doğrayıp geniş bir salata kâsesine alalım. Yine iyice yıkanmış naneyi, maydanozu, tereyi ve kereviz yapraklarını da kâseye doğrayıp harmanlayalım. Zeytinyağını, limon suyunu ve tuzu bir kapta çırpalım; salataya dökelim, alt üst ederek sosun her tarafa dağılmasını sağlayalım. Güllerin ve dilenirse erguvan çiçeğinin yapraklarını ayırdıktan sonra yıkayıp süzelim. Salatanın en üstüne gül ve erguvan yapraklarını yayalım. Salatamız servise hazır.

**Not: OSMANLI MUTFAĞINDA SALATALARIN TÜKETİMİ 18. YÜZYILDA ÇOĞALMIŞ. SARAY SALATASINDA ASLINDA SIKLIKLA KULLANDIĞIMIZ MALZEMELER VAR. BU SALATAYI SARAYLARA LAYIK YAPANSA ÜZERİNE SERPİŞTİRİLEN GÜL YAPRAKLARI.**