



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SARIMSAKLI SİRKE SOSLU YEŞİL SALATA

1 baş sarımsak (dişler halinde ayrılıp, her diş soyulmuş)  
3/4 çorba kaşığı sirke  
1/4 tatlı kaşığı süzme bal  
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı  
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı  
bir tutam tuz  
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)  
2 yeşil salata (yaprakları ayrılıp, yıkanmış ve süzdürülmüş)  
12 ince baget ekmeği dilimi (kızartılmış)

Önce balı sirkeyle birlikte küçük bir kâseye koyup, eriyinceye kadar karıştırın. Sarımsakları küçük bir tencereye koyup, üstlerini örtecek kadar su ekleyerek, tencereyi harlı ateşe oturtun ve suyu birtaşım kaynatın. Kaynayınca ateşi kısıp, sarımsakları iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 15 dakika) pişirin. Ateşi açıp, tenceredeki suyu 2 çorba kaşığı kalıncaya kadar (2 -3 dakika) kaynatın. Tencereyi ateşten alıp, bir başka tencere üstüne yerleştirilmiş süzgeçte sarımsakları süzün ve bir tahta kaşığın tersiyle bastırarak süzgeçten geçirin. Tencereye geçen sarımsaklı karışıma ballı sirkeyi katarak, zeytinyağı, çiçekyağı, tuz ve karabiberi ekleyip, karıştırın. Yeşil salata yapraklarını büyük bir salata kâsesine yerleştirip, hazırladığınız sosu üstlerine dökerek karıştırın. Salatayı kızarmış ekmeği dilimleriyle süsleyip, hemen servis yapın.