



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE SALATASI

MALZEMELER

2 adet kabak
2 adet havuç
1 demet roka
2 adet kırmızı dolmalık biber
100 gr. haslanmış tane mısır
Sos için:
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet limon 3 sap dereotu 1 çay kaşığı hardal
Tuz, karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Havuç ve kabakların üstlerini kazıdıktan sonra ince serit şeklinde doğrayın. (Sebzeleri doğrarken şekil verecek bıçaklar kullanırsanız salatanızın görüntüsü daha hoş olur.)
Havuç ve kabakları kaynar tuzlu suda 5 dakika haşladıktan sonra, kaynar sudan çıkarıp buzlu suya atın.
Haşlanmış sebzeler, mısır ve çekirdekleri çıkarıldıktan sonra serit şeklinde doğranmış kırmızı biberi karıştırın.
Roka yapraklarını yıkadıktan sonra servis tabağına yerleştirin. Yaprakların üzerine karıştırdığınız sebzeleri yerleştirin.
Sosu hazırlamak için, zeytinyağı, limon suyu, ince kıyılmış dereotu, hardal, tuz ve karabiberi karıştırın.
Sosu servis yapmadan hemen önce sebzelerin üzerine gezdirin.