



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEF SALATASI

- 1 adet göbek marul
- 1 yemek kaşığı sirke
- 2 yemek kaşığı eski kaşar rendesi (tercihen Kars kaşarı)
- 3-4 dilim dana jambonu
- 2 adet tavuk kalça eti (haşlanmış ve derisi, kemikleri ayrılmış)
- 4-5 dilim füme dil
- Sos için:
 - 1 adet orta boy domates
 - 3-4 dal maydanoz
 - 1 adet çarliston biber
 - 2-3 adet kornişon turşu
 - 1 tatlı kaşığı sirke
 - 1 yemek kaşığı zeytinyağı

İyice yıkadığınız göbek marulu 20 dakika sirkeli suda bekletin. İncecik doğrayıp, servis tabağına alın. Üzerine kaşar rendesi, jambon dilimleri, iri parçalara ayrılmış tavuk eti ve füme dil dilimlerini yerleştirin.

Sos için önce domatesi tavla zarından daha küçük boyutlarda doğrayın. İnce kıyılmış maydanozu, çok ince doğranmış çarliston biberi, tavla zarı formunda doğranmış kornişonlarla birlikte bir kaseye alın. Üzerine sirke, mayonez ve zeytinyağı gezdirerek iyice karıştırın.

Daha sonra servis tabağındaki salatanın üzerine gezdirerek servis yapın.

