



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEF SALATASI (FRANSA)

2-3 kırmızı turp
1 büyük yeşil salata
1/4 kırmızı lahana (dış yaprakları ayıklanmış)
1 küçük soğan
100 gr. jambon
100 gr. gravyer peyniri
Sirkeli sos:
1 çay kaşığı hardal
2 çorba kaşığı sirke
tuz
karabiber
6 çorba kaşığı zeytinyağı
2 domates (dörde bölünmüş)
4 çorba kaşığı zar biçiminde doğranmış, kızarmış ekmek

Turpları ve yeşil salata yapraklarını bol suyla yıkayıp süzdükten sonra kurulaşın. Yeşil salatanın zedelenmemiş dış yapraklarını (zedelenmiş olanları atın) derin bir salata kasesinin altına ve kenarlarına döşeyin. Kalan yeşil salata yapraklarını elinizle iki parmak eninde doğrayın. Kırmızı lahanayı ince kıyın.

Soğanı enlemesine kalın olarak doğrayıp halka biçiminde çıkarın. Jambonu iri zar biçiminde, gravyeri de. 2 parmak eninde ve 1 parmak boyunda parçalar halinde doğrayın.

Yeşil salata, kırmızı lahana, halka soğan, jambon ve gravyeri bir başka kapta harmanlayıp salata kasesine aktarın.

Küçük bir kapta hardalı, tuzu ve biberi karıştırarak sirkenin içinde eritin. Karıştırmaya devam ederek zeytinyağı yedirin.

Servis etmeden önce sirkeli sosu bir kaç kez daha karıştırıp salatanın üzerine dökün.

En üste dörde bölünmüş domatesleri, kızarmış ekmekleri ve kırmızı turpları koyup hemen servis edin.