



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ SALATA

- 1 paket Piliç Jambon (ince şerit doğranmış)
- 1 demet marul (kalın doğranmış)
- 1 demet roka (temizlenmiş, iri doğranmış)
- 2 adet şeftali (ince elma dilimi kesilmiş)
- 100 gr eski kaşar (ince dilimlenmiş)
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı elma sirkesi
- 1 tatlı kaşığı hardal
- 2 çorba kaşığı mayonez
- 1 tatlı kaşığı bal (süzme)
- Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Jambon, marul, roka, şeftali ve peyniri karıştırın.

Küçük kapaklı bir kavanozda zeytinyağı, elma sirkesi, hardal, mayonez, bal, tuz ve karabiberi iyice çalkalayın. Hardallı sosu salata malzemesinin üzerine gezdirin. Harmanlayıp servis yapın.

