



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEZAR SALATALI İNEGÖL KÖFTE

1 paket pınar hindi inegöl köfte
1 adet göbek salata
100 g egzotik yeşil salata (mesclen)
200 g sezar sosu
Sezar sosu için:
150 g mayonez
1 çorba kş sirke
1 çorba kş limon suyu
1 çorba kaşığı ince rendelenmiş eski kaşar peyniri
1 çorba kaşığı ince doğranmış maydanoz
1 tatlı kş ançuez ezmesi
2 çorba kaşığı krema
1 tatlı kş hardal
Tuz ve karabiber

Sosu hazırlamak için, bütün malzemeyi ovalbir kapta çırpırarak karıştırın. Salata malzemesini bol su ile yıkayın ve havlu kağıt üzerine alarak kurutun. Pınar hindi inegöl köfteleri tavada veya ızgarada ısıtın. Sosu yeşil yapraklar ile harmanlayın veya tabaklara paylaştırarak üzerine servis edin. Pınar hindi inegöl köfteleri salatanın üzerine uygulayın.