



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIĞIR ETİ SALATASI

200 gram haşlanmış siğir eti
1 çorba kaşığı sirke
200 gram sarı patates (2 orta)
1 kahve fincanı zeytinyağı
150 gram domates (1 büyükçe)
1 kahve kaşığı karabiber
1 küçük soğan
tuz
2 adet hazırlap yumurta

1) Bir tabağa, yarım santim incelikte küçük parçalara doğranmış 200 gram haşlanmış siğir eti, hafifçe yumuşayınca kadar haşlanmış, kabukları soyulmuş ve yine yarım santim boyunda parçalara doğranmış 2 orta baş sarı patates, kaynar suya bir atıp çıkarmak suretile kabuk ve çekirdekleri çıkarılmış ve küçük parçalara doğranmış bir büyükçe domates, kıyılırcasma küçük kesilmiş 1 küçük baş soğan, on beş dakika kadar haşlanmış ve küçük kesilmiş 2 hazırlap yumurta ile 1 kahve kaşığı karabiber koyarak, harmanlamak suretile hepsini birbirleriyle karıştırılmalı sonra da bunlara, tabakda muntazam bir şekil verilmelidir.
2) Bunu müteakip, küçük bir kâseye 1 miktar tuz, 1 çorba kaşığı sirke ile bir kahve fincanı zeytinyağı koyarak, çatal veya telle iyice karıştırmak suretile bunları birbirleriyle halletmeli, sonra da tabağa muntazam bir şekilde yerleştirmiş olduğumuz salatanın üstüne gezdirmeli ve servis yapmalıdır.
