



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOĞUK DOMATES SALATASI

### MALZEMELER

4 büyük domates

250 gr rezene

175 gr salatalik

250 gr turp

1 yemek kasigi dogranmis maydanoz

### SOS:

6 yemek kasigi zeytinyađı

1 yemek kasigi limon suyu

1/2 çay kasigi bal

1/2 çay kasigi tuz

karabiber

### YAPILIŞ TARİFİ

Rezeneyi soyup 1 yemek kasigi kadar yapraklarından dograyın. Geri kalan rezene yapraklarını süsleme için bütün olarak saklayın.

Rezenenin kökünü 8'e bölüp ince dilimleyin. Salatalıkları soyup uzunlamasına dörde bölün sonra ince dilimleyin.

Turpları da çok ince dilimleyin.

Domateslerin üstlerinden kapak kaldırıp içlerini kasıkla bosaltın.

Bütün sos malzemesini ağı kapalı bir kavanoza koyup iyice çalkalayın.

Dilimlenmiş rezene kökü, salatalık ve turpları, maydanoz ve rezene yaprakları ile birlikte büyük bir kaseye koyun. Sosu salatanın üstüne döküp iyice karıştırın.

Domatesleri ayrı ayrı tabaklara koyup salatayı içlerine doldurun.

Ayırdığınız rezene yapraklarıyla süsleyip servis yapın.