



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ SALATA

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

4 büyük sosis
100 gr kaşar peyniri
1 sap ince pırasa
2 adet salatalık turşusu
2 orta boy domates
4 yemek kaşığı sirke
3 katı haşlanmış yumurta
6 yemek kaşığı zeytinyağı
1 demet maydanoz
¼ çay kaşığı şeker
½ çay kaşığı karabiber, tuz
1 yemek kaşığı hardal

Sosisleri soyarak 4-5 cm uzunlukta doğrayınız.

Peynir, kornişon, katı yumurtayı ince doğrayınız.

Domates ve salatalığı soyup uzunca doğrayınız.

Pırasayı ve maydanozları ince kıyınız.

Yumurtayı katı haşlayınız. Sosisleri çiğ olarak kullanmak istemiyorsanız salçalı suda haşlayınız.

Sosisleri ve diğer malzemeleri küp şeklinde de doğrayabilirsiniz.

Sirke, hardal, tuz, zeytinyağı, karabiber, şeker karıştırılarak çırpılır.

Sosisleri, peyniri, pırasayı, yumurtayı, maydanozu, salatalığı, domatesi, kornişonu derin bir kasede karıştırınız.

Üzerine sosu gezdiriniz.

Karıştırırken tanelerin parçalanmamasına dikkat ediniz.

Salatayı servis tabağına alınız. Domates ve limon dilimleriyle süsleyiniz.