



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ YAZ SALATASI

- 8 sosis
- 4 orba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
- 2 orba kaşığı natürel zeytinyağı
- 1 tatlı kırmızı biber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, yaklaşık 5 mm boyunda doğranmış)
- 1/2 salatalık (ekirdekleri temizlenip, iri çubuklar halinde kesilmiş)
- 1/2 küçük kırmızı soğan (doğranmış)
- 1 1/2 çorba kaşığı maydanoz (doğranmış)
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
- 8 marul (ya da yeşil salata) yaprağı (yıkayıp, kurulanmış)
- 8 limon dilimi

Bir salata kâsesine limon suyunu boşaltıp, zeytinyağını bir çatalla çırparak ekleyin. Haşlanmış ve dilimlenmiş sosisleri, tatlı biber parçaları, salatalık çubukları, kırmızı soğanlar, 1 1/2 çorba kaşığı maydanoz ve karabiberi ekleyip, karıştırın. Sonra kâsenin üstünü kapatıp, buzdolabına kaldırın ve ara sıra karıştırarak, salatayı en az 2 saat soğutun. Marul (ya da yeşil salata) yapraklarını 2'şer 2'şer bir düz tabağa yayın. Kâseyi buzdolabından alıp, salatayı kaşığla yaprakların üstüne yerleştirin. Her tabağı 2 limon dilimiyle süsleyip, servis yapın.