



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SOSLU DİL SALATASI

250 gr Küçük Taze Fasulye (kılıçları ayıklanıp haşlanmış)

750 gr Haşlanmış Dil (1,5 cm'lik küpler halinde kesilmiş)

125 gr Küçük Mantar (temizlenip dilimlenmiş)

6 Küçük Kırmızı Turp (ayıklanıp ince dilimlenmiş)

2 Taze Soğan (ince kıyılmış)

Sosu:

250 gr Acı Krema (1 su bardağı)

1 Çorba Kaşığı Limon Suyu

2 Tatlı Kaşığı Sirke

1 Çorba Kaşığı Dereotu (ince kıyılmış)

1 Çay Kaşığı Tuz

Bu serinletici salatayı haşlanmış taze patates yada taze ekmek ve tereyağla hafif bir öğle yada akşam yemeği olarak servis edebilirsiniz.

Keskin bir bıçakla, taze fasulyeleri kabaca doğrayıp, büyük bir salata kasesine koyunuz. Öteki salata malzemelerini de ekleyip, bir kenara bırakınız.

Küçük bir kasede sos malzemesini tahta kaşıkla iyice karıştırınız.

Sosu, salata kasesindeki malzemenin üstüne döküp, iki büyük kaşıkla karıştırınız.

---