



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTANİ BEZELYELİ SALATA

<https://www.elele.com.tr>

2 salatalık
1 bebek kabak
Yarım demet marul
4 yaprak lolorosso
Yarım demet ince kıyılmış dereotu
2 su bardağı haşlanmış Sultani bezelye
1 çay bardağı iri kırılmış fındık
1 fındık turp
Sosu için:
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 limon
1 tatlı kaşığı süzme yoğurt
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Süzme peynir

Salatalıkları kibrit çöpü formunda doğrayın ve geniş bir kaseye alın. İnce doğradığınız bebek kabak, marul, lolorosso, dereotu, yuvarlak doğradığınız turp ve haşlanmış Sultani bezelyeyi ilave edip bezelyeleri ezmeden karıştırın. İri kırılmış fındığı yapışmaz yüzeyli bir tavada hafif kavurun ve sebzelerin üzerine ekleyin. Sosu için gerekli olan tüm malzemeyi bir kasede karıştırıp salatanın üzerine gezdirin. Üzerini küp doğradığınız süzme peynirle süsleyerek servis yapın.

