



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI, PEYNİRLİ EKMEK SALATASI

Salata:

150 g yeşil salata,
4 havuç,
4 domates,
4 yeşil soğan,
2 yemek kaşığı elma sirkesi,
4 yemek kaşığı zeytinyağı,
tuz, karabiber

Peynirli ekmek:

Yarım cm kalınlığında 4 dilim peynir,
ince kesilmiş 8 dilim ekmek,
100 ml süt,
2 yumurta,
hardal,
2 yemek kaşığı susam,
galeta unu,
kızartmak için tereyağı.

Salata: Yeşil salatayı ayıklayıp yıkayın ve suyunu süzün. Havuçları, domatesleri ve soğanları doğrayın. Kalan malzemelerden sos hazırlayın.

Peynirli ekmek: Peynir dilimlerini ekmek büyüklüğünde kesin. Sütü ve yumurtaları iyice karıştırın. Ekmek dilimlerinin yarısına süt emdirin. Diğer yarısına biraz hardal sürün ve peynir koyun. Dilimleri üst üste kapatın. Ekmekleri biraz bastırın ve susam katılmış galeta unu içinde çevirin. Yağı kızdırın, ekmekleri kızartın, salata ile servis yapın.