



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SUTERESİ VE GREYPFROT SALATASI

MALZEMELER

2 demet suteresi, sapları ayıklanmış

2 pembe greyfurt, dilimlenmiş

50 gr badem, kabukları ayıklanmış

Sos:

1 çaykasığı ince doğranmış soğan

1/2 çaykasığı şeker

1 yeşil limonun suyu

2 yemek kasığı zeytinyağı

tuz ve karabiber

YAPILIŞ TARİFİ

Izgarayı orta ateşte ısıtın ve bademleri izgara telinin üstüne yerleştirin. 8-

10 dak. arada sırada çevirerek açık kahverengi olana dek kızartın.

Sosu yapmak için: Soğanı, şekerini, limon suyunu ve zeytinyağını bir salata

kabına koyun. Sos koyulasıp bütün malzemeler iyice karışmaya dek bir

çatalla çirpin. Tuz ve biberle tatlandırın.

Greyfurt dilimlerini sularıyla birlikte sosu ekleyin. Suteresi yapraklarını da

katıp karıştırın.

Kızarmış bademleri üzerine koyup, servis yapın