



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TANE MEYVELİ BAHÇEVAN SALATASI

1 demet roka
1 demet su teresi
1/2 demet maydanoz
6 dal fesleğen
1 demet dereotu
100 gr. mozzarella
150 gr. frenk üzümü
75 ml. zeytinyağı
50 gr. yaban mersini
50 gr. ahududu
45 ml. elma sirkesi
30 gr. bal
30 gr. hardal
Tuz
Karabiber

Roka, tere, maydanoz, dereotu ve fesleğeni yıkayın, yapraklarını koparın. Hepsini küçük parçalara koparıp sularını süzün. Mozzarellayı küçük parçalara kesip tuz, biber ekin.

100 gr. frenk üzümünü saplarından ayırın ve sirke, hardal, bal ve zeytinyağı ile püre yapın. Sosu tuz ve biber ile tatlandırın ve ince süzgeçten geçirin.

Yeşillikleri bir tabağa alın. Üzerine mozzarella, ahududu, yaban mersini ve kalan frenk üzümünü yerleştirin. Üzerine sos serpin ve yanında baget veya kraker ile servis yapın.