



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARATORLU AKDENİZ SALATASI

Sahrap Soysal

- 1 adet küçük boy kıvırcık marul
- 2-3 adet orta boy havuç
- 1 adet küçük boy kırmızı lahanaya
- 2 çay kaşığı tozşeker
- 2 çay kaşığı tuz
- Tarator sos için:
 - 1 fincan tahin
 - 1 fincan sıvı yağ
 - 1 adet limonun suyu
 - 2 yemek kaşığı elma sirkesi
 - 3 diş sarımsak
 - 2 çay kaşığı tuz
 - kırmızı pul biber
- Süslemek için:
 - 2-3 adet konserve enginar (isteğe bağlı)
 - 7-10 adet kiraz domates

Kırmızı lahanaların kurumuş olan dış yapraklarını ayırıp atın. Uzunlamasına ikiye bölüp incecik şeritler halinde doğrayın. Lahanaları yıkayıp süzün ve derin bir kaba aktarın. Üzerine tozşeker ve tuzu serpiştirip iyice ovalayarak yumuşatın.

Kıvırcık marul yapraklarını yıkayıp süzün. İncecik doğrayarak geniş bir salata tabağının bir kenarına koyun. Havuçları kazıyıp yıkadıktan sonra rendeleyin ve marulun olduğu kabın bir başka kenarına yerleştirin. Diğer bir kenara da kırmızı lahanaları koyun.

Diğer taraftan, tarator sosu hazırlamak için; sirkeyi mutfak robotuna aktarın üzerine tuz ve sarımsağı ekleyin. Bir taraftan robotta çekerken, bir taraftan da üzerine sıvıyağ, tahin ve limon suyunu ilave edin. Sosu mutfak robotunda çekerek karıştırmaya devam edin.

Hazırladığınız sosu salatanın üzerine gezdirip karıştırın. Salatayı, sosunu çekmesi için bir kenarda 10 dakika beklettikten sonra üzerini isterseniz küp küp doğradığınız enginarla süsleyip üzerine ikiye bölünmüş kiraz domatesleri dizin ve servise sunun.