



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEL ŞEHİRİYE SALATASI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Çorba Kaşığı Elma Sirkesi
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Paket tel şehriye
- 1 Çay Bardağı dilimlenmiş siyah zeytin
- 6 Adet Kiraz Domates
- 1 Çay Bardağı Dilimlenmiş yeşil zeytin
- 4 Adet salatalık turşusu
- 1 Adet havuç
- 8 Dal Taze Fesleğen
- 6 Adet konserve mısır turşusu
- 1 Çay Bardağı haşlanmış bezelye
- 1 Tatlı Kaşığı hardal

Tel şehriyeyi paket üzerindeki pişirme önerisine uygun olarak haşlayıp süzün. Soğumaya bırakın. Domatesleri dörde bölün. Birkaç mısırı süsleme için ayırıp kalan turşuyu dilimleyin. Havucu temizleyip ince halkalara dilimleyin. Fesleğeni yaprak yaprak ayırın. Eritilmiş sana klasik yağ, elma sirkesi, hardal ve bir tutam tuzu bir kapta karıştırın. Tel şehriye, domates, mısır ve salatalık turşusu, havuç, bezelye, siyah zeytin, yeşil zeytin ve fesleğeni salata kaselerine alıp harmanlayın. Hardallı sosu üzerine gezdirin. Ayırdığınız mısır ve fesleğen yapraklarıyla süsleyip servis yapın.