



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TİEDE SALATASI (FRANSA)

MALZEMELER

- 1 kivircik salata
- 1/2 demet frisee salata, yoksa 1/2 demet roka
- 9 çorba kasigi zeytinyağı (135 ml.)
- 2 çorba kasigi elma sirkesi (30 ml.)
- 2 dis dövülmüş sarmisak
- 1 çorba kasigi hardal
- Tuz, karabiber
- 125 gr. dana jambon
- 4 tost ekmeği
- 2 çorba kasigi krema

YAPILIŞ TARİFİ

Salatalari yıkadıktan sonra, kivircik yapraklarını elinizle büyük parçalar halinde koparin. Bulunabilirse frisee leri, yoksa rokalari yapraklar halinde koparip bir salata kâsesine yerlestirin. 6 çorba kasigi zeytinyağı, sirke, sarmisak, hardal, tuz ve biberi sos koyulasincaya kadar çirpin. Dana jambonu ince seritler halinde kesin. Geri kalan 3 çorba kasigi zeytinyağını tavada kızdirin ve jambon seritlerini 3 dk. kadar kızartin. Bir kâğıt havlunun üzerine alın. Tost ekmeğini, kenarlarını çıkarttıktan sonra küp küp kesin ve tavadaki yağda kitirlasincaya kadar kızartin. Kremayı, hazırladığınız salata sosuna ekleyin, karistirin ve salata yapraklarının üzerlerine dökün. Sıcak dana jambon ve kızarmış küp ekmeği de salatanın üzerine serpip iyice karistirin. Jambonlar sogumadan hemen servis yapın.