



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TOSKANA SALATASI

- 1 adet göbek marul
- 1 adet kuru soğan
- 1 demet maydanoz
- 3-4 dilim kuru peksimet veya bayat ekmek
- 1 su bardağı siyah zeytin
- 1 adet domates
- Sos için:
 - 1 kahve fincanı zeytinyağı
 - Yarım limonun suyu
 - 2 yemek kaşığı balzamik sirke
 - 1 çay kaşığı tuz

Önce marulu yaprak yaprak ayırarak iyice yıkayın. Bir salata tabağının içine, elinizle irice parçalayarak koyun. Soğanı ince doğrayın. Maydanozu da ayıklayıp, yıkayın, irice doğrayın ve bütün yeşillikleri karıştırın. Peksimetleri veya bayat ekmekleri derin bir kaptan 3-4 bardak suyla ıslatın. İyice ıslanan ekmeklerin suyunu avucunuzla sıkın. Sonra salata tabağındaki yeşilliklerin üzerine ekmekleri serpin ve doğranmış domatesi ekleyin. Diğer yanda bir kasede sızma zeytinyağı, limon suyu, balzamik sirke ve da elma sirkesiyle tuzu karıştırıp çatala iyice çırpın. En sonunda bu sosu ekmeklerin üstüne gezdirin. İri siyah zeytinlerle süsleyerek servise sunun. İsterseniz süslemede ek olarak doğranmış havuç dilimleri de kullanabilirsiniz.

