



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TURPLU VE ÜZÜMLÜ KARIŞIK SALATA

50 gram taze kaşar peyniri
1 paket Akdeniz yeşilliği
1 demet kuzukulağı
10 çeri domates
2 turp
1 çay bardağı kuru üzüm
2 havuç
Yarım göbek salata
1 kırmızı dolmalık biber
1 limon
5 çorba kaşığı balzamik sirke
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Akdeniz yeşilliğini ve kuzukulağını çok iyi yıkayıp süzölmelerini sağlayın. Bu tip salatalar yaparken yaprakların kuru olması çok önemlidir. Üzerine koyduğunuz sosun lezzetinin akmamasını sağlar. Sosu için sirke, limon ve zeytinyağını iyice çırpın. Kaşar peynirini rendeleyin. Kırmızı dolmalık biberi ve göbek salatayı da çok ince doğrayın. İsterseniz közlenmiş biber kullanabilirsiniz. Derin bir kabın içinde domateslerle birlikte harmanlayın. Üzerine sosu dökün ve servis tabaklarına aktarın. Turpları ince dilimler halinde doğrayıp üzerine limon ve tuz serpin. Salataya ekleyin. Üzerini istediğiniz gibi süsleyin.