



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VENÜS SALATASI

MALZEMELER

1 adet küçük boy karnabahar
1 adet marul göbeği
4 adet kırmızı turp
1 adet salatalık
8-10 yaprak tere
2-3 sap dereotu
4 adet domates
2 adet patates
4 adet havuç
4 baş pancar
üzüm sirkesi
zeytinyağı
karabiber
maydanoz
tuz

6 Kişilik

HAZIRLANIŞI

Karnabaharın çiçek kısmını tuzlu kaynar suda haşlayın. Pancarların üzerini kazıyıp bol suda yıkadıktan sonra, patateslerle birlikte tuzlu suda haşlayın. Tereleri yıkayın, salatalığın kabuğunu soyduktan sonra dilimleyip, doğrayın. Turbu temizleyip, dörde bölün ve bol suda yıkayın. Marulun göbeğini açarak bol suyla yıkayın. Domatesi dilim dilim doğrayın ve çekirdeklerini çıkartın. Havuçların üstü kazıyıp, rendeleyin. Büyükçe bir salata tabağının ortasına marulun göbeğini yerleştirin. Çevresine turp parçaları ve küçük parçalara bölünmüş karnabaharları yerleştirin. Sonra sırasıyla dilimlediğiniz pancarlar, patatesler, salatalık ve domatesleri dizin. Rendelediğiniz havuçları en dışa koyup, salatayı tere yapraklarıyla süsleyin. Bir kaptaki arzu ettiğiniz kadar sirke, zeytinyağı, karabiber ve tuzu iyice çırpılarak birbirine yedirin ve sonra salatanın üstüne gezdirerek dökün. Salata tabağını biraz maydanoz ve dereotu yaprağıyla süsledikten sonra servis yapın.