



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİNEGRET SOSLU SEBZE SALATASI

1 'er havuç ve kabak,
yarım alabaş,
2'şer çorba kaşığı etsu ve "balsamico" sirkesi,
5 çorba kaşığı cevizyağı,
zeytinyağı ve çiçekyağı karışımı,
tuz, karabiber, yarım tatlı kaşığı hardal
Ayrıca: 100 g yeşil salata

Sebzeleri önce şerit sonra küp halinde kesin. Soyulmuş sebzeleri kesme makinesiyle 2 mm kalınlıkta parçalar halinde kesin, parçaları da aynı kalınlıkta şeritleyip küp gibi doğrayın. Sebzeleri tuzlu suda 1 dakika haşlayın, soğuk sudan geçirin. Kalan malzemeleri sos şeklinde karıştırın. Salatayı yıkayıp kurutun ve tabaklara dizin. Sosu salatanın üstüne gezdirin.