



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAYLA SALATASI

MALZEMESİ

1 su bardağı lor peyniri
2 su bardağı küp doğranmış kaşar peyniri
2 adet salatalık
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 çorba kaşığı nar ekşisi
1/4 limonun suyu
3 adet sivri biber
1 çay kaşığı sumak
Bir tutam tarhun
1 çorba kaşığı dövülmüş ceviz
1 su bardağı çekirdeksiz taze üzüm
2 diş dövülmüş sarımsak
Yarım çay kaşığı tozşeker
Üzerine:
Kırmızı turp
Taze soğan

Bir kaseye lor peyniri ve küp doğranmış kaşar peynirini koyun. Salatalığı yarım ay şeklinde doğrayın. Maydanoz ve dereotunu incecik kıyın. Zeytinyağı, nar ekşisi, limon suyunu çırpıp, peynirlere ekleyin. Sivri biberi küçücük doğrayın. Sumak, tarhun, ceviz içi, üzüm taneleri, tuz, dövülmüş sarımsak ve tozşeker ilave edip, malzemelerin tümünü iyice harmanlayın. Servis tabağına alın. Buzdolabında 1 saat bekletip, soğuk olark servis yapın. Dilerseniz kırmızı turp ve taze soğan ile süsleyin.