



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## YEŞİL SALATA

2 adet göbekli yeşil salata  
1 kahve fincanı limon suyu  
2 demet kırmızı turp  
1/2 kahve fincanı zeytinyağı  
3 adet hazırlanmış yumurta  
Tuz  
20 adet siyah zeytin  
2 tatlı kaşığı hardal (istenirse)  
1 küçük baş soğan  
Yarım demet kıyılmış dereotu da konabilir

Bir büyükçe tabağa, yaprakları teker teker kopararak bol suda birkaç kez yıkanmış ve ortalarından elle iki veya üçe koparılmış 4 adet göbekli yeşil salatayı yerleştirdikten sonra bir tarafa bırakmalıdır. (Salata bıçakla kesilecek olursa lezzetini kaybeder)

Sonra küçük bir kâseye, çentilircesine küçük doğranmış ufak bir baş soğan koyduktan sonra buna; 2 tatlı kaşığı tuz, bir buçuk kahve fincanı sirke veya bir kahve fincanı limon «uyu ile üç çeyrek kahve fincanı zeytinyağı katmalı ve çatalla birkaç kez çalkaladıktan sonra tabağa döşemiş olduğumuz salataların üstüne gezdirilmelidir. (Kuru soğan salataya güzel bir çeşni vermektedir, bununla beraber arzu etmeyenler, koymayabilirler. Kuru soğan yerine, salataya iki demet yeşil soğan da karıştırılabilir. Bir de sirke veya zeytinyağına iki tatlı kaşığı kadar da hardal katılabilir.)

Daha sonra tabağa döşenmiş salatanın tam ortasına, uzunluklarına doğru ortalarından ikiye bölünmüş 3 adet hazırlanmış yumurtayı düzenli aralıklarla papatya şeklinde yerleştirdikten sonra yumurtaların ortalarına bir kırmızı turp oturtmalı, salatanın diğer taraflarını da kırmızı turp ve zeytinle süslenmeli ve servis yapılmalıdır.

Not: Dört adet yeşil salata yerine, 2 adet yeşil salata ve bir adet de büyükçe andilya salatası kullanmak suretiyle bu salatayı hazırlamak da mümkündür. Fakat o takdirde kesinlikle hardal kullanmak gerekir.