



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL SALATA

100 gr Semizotu
1 Kivircik Marul
1 Kırmızı Sogan
100 gr Kurutulmuş Domates (hazır ürün)
50 gr Dana Jambon
100 gr Mantar
5 Çorba Kasığı Siviyag
Tuz
Karabiber
1 Çorba Kasığı Kekik
6 Çorba Kasığı Sirke

Semizotunu yıkayıp ayıkladıktan sonra yapraklarını iri iri kiyin. Marulu yıkayıp ayıklayın ve büyük parçalar halinde doğrayın.

Semizotu ve marulu kapaklı bir kaba doldurup buzdolabında bekletin.

Bu arada soğanı soyup halkalar halinde doğrayın. Domates ve jambonu küçük küpler halinde doğrayın.

Mantarı ayıklayıp ince dilimler halinde doğrayın.

Bir tavada 1 çorba kasığı yağı kızdırıp jambonu hafifçe kavurun. mantarı ekleyip kavurmaya devam edin. Tuz, karabiber ve kekikle tatlandırın.

Tavaya domatesi ekleyip kısa süre daha kavurun. Tavadaki karışımı bir kaseye alıp kalan yağ, sirke, tuz ve karabiberle tatlandırın. Kasenin üzerini kapatarak buzdolabında bekletin.

Servis yapmadan önce malzemelerin tamamını buzdolabından çıkarıp büyük bir servis kasesinde harmanlayın. Dilerseniz salatanın üzerini maydanoz ve fesleğen yaprakları ile süsleyin.