



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL SALATA

Göbek marul (yarım)
Zeytinyağı (4 çorba kaşığı)
Limon (1adet)
Tuz (1 çay kaşığı)
Karabiber (1 çay kaşığı)

Marul yapraklarına ayrılarak iyice yıkanır. Yıkanan yapraklar uygun büyüklükte doğranır. Doğranmış marul yaprakları bir kaseye konularak üzerine zeytin yağı, limon, tuz ve biber ilave edilir. Porsiyonlanarak servisi yapılır. Misafirin arzusuna göre porsiyonlamadan önce kap içerisinde karıştırılabilir.

Not: Yeşil salatanın bir çok usulde hazırlanması mümkündür. Marula Akdeniz yeşillikleri, taze soğan, kiraz domates ilave edilerek de servis edilebilir. Bunun yanı sıra yine salata malzemesi olarak kullanılan sebzeler ile birlikte hazırlanıp servisi mümkündür. (örn: Yeşil salata havuç ile hazırlanırsa havuçlu yeşil salata olarak servis edilmektedir.) Ayrıca sosunda limon yerine sirke de yaygın kullanılmaktadır.
