



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YEŞİL SALÇA

Kullanılacak malzeme

1/2 bardak zeytinyağı,

1 yumurta,

1 çorba kaşığı sirke,

1/2 diş sarımsak,

2 tuzlu sardalye balığı,

1 çorba kaşığı ekmek tozu,

1 çorba kaşığı kapari,

2 kornişon,

1 demet maydanoz,

yeteri kadar karabiber ve tuz.

Yapımı : Maydanozları iyice temizleyip yıkadıktan sonra ince ince doğramalı. Kaparilerle kornişonları ince ince kıymalı.

Sardalyeyi temizlemeli, iyice yıkadıktan sonra kemiğini çıkarmalı ve ince ince doğramalı. Yumurtayı 9 dakika kaynar suda tutmalı. İyice katılaştınca sıcak sudan çıkarıp soğuk suda tuttuktan sonra ayıkla-malı ve kıymalı.

Yarım diş sarımsağı havanda iyice dövmele. Sonra bunların hepsini porselen bir kâseye koymalı. Üzerlerine ekmek tozunu, karabiberi, gerekirse tuzu serpmeli. Zeytinyağı ve sirkeyi de döktükten sonra hepsini 15 dakika çabuk çabuk karıştırmafl. İsteyen buna zeytinyağında sulandırılmış 1 tatlı kaşığı domates salçası da katabilir. Salça iyice karışınca sıcak ya da soğuk haşlanmış et yemeğiyle birlikte servis yapılır.
