



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUNAN SALATASI

- 4 adet domates
- 2 adet salatalık
- 2 adet kuru soğan
- 3 adet yeşil sivri biber
- Yarım su bardağı siyah zeytin
- 200 gram beyaz peynir
- 1 yemek kaşığı kapari
- Sosu için:
 - 1 çay bardağı zeytinyağı
 - 1 adet limon suyu
 - 2 yemek kaşığı sirke
 - 1 çay kaşığı tuz

Domatesleri iri dilimler şeklinde doğrayın. Salatalıkları soymadan yarım santimetre eninde yuvarlak yuvarlak dilimleyin. Soğanı soyduktan, yeşil biberlerin de saplarını ayıkladıktan sonra incecik halkalar halinde doğrayın. Doğranan tüm sebzeleri büyük bir salata çanağının içinde toplayın. Üzerine tuz serpin. Zeytinleri ve kaparileri ekleyin. En son malzeme olan beyaz peyniri ister bütün olarak salatanın tepesine koyun ya da kuşbaşı formunda doğrayarak salata malzemesinin içine karıştırın. Sos için yağı, limon suyu, sirke ve tuzunu iyice çatalla çırpın ve salatanın üzerine aktarın.

