



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

İTALYAN SALATASI



- 3 Adet iri sert domates
- 5 Dilim salam
- 1 Adet salatalık
- 2 Adet sivri biber
- 2 Yaprak kıvırcık
- 1 Tatlı kaşığı kuru fesleğen
- 3 Diş sarımsak
- 2 Çorba kaşığı galeta unu
- 3 Çorba kaşığı sirke
- 3 Çorba kaşığı ılık su
- 4 Çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 Tatlı kaşığı tuz, karabiber

- # Domateslerin kabukları soyulur, fındık büyüklüğünde doğranır.
- # Biberlerin tohumları çıkarılır, biraz iri doğranır, salatalık da fındık büyüklüğünde doğranır.
- # Çukur bir kaba ince doğranmış kıvırcık, domates, biber, salatalık konur.
- # Üzerine galeta unu, ezilmiş sarımsak, sirke, su zeytinyağı, kuru fesleğenden oluşan sos katılır, karıştırılır.
- # En son küçük doğranmış salam, tuz, karabiber eklenir, karıştırılır.
- # Servis tabağına alınır.

Not: İtalyan salatasına varsa, elma sirkesi konursa lezzeti daha farklı olur.