



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

GARNİTÜR SALATASI



5 Yaprak kırmızı lahana
2 Yaprak kıvırcık
1 Adet havuç
3 Adet yeşil soğan
5 - 6 Adet sivri biber turusu
5 - 6 Dal maydanoz
Sosu İçin;
2 orba kaığı sirke
2 - 3 orba kaığı zeytinyağı
1 ay kaığı tuz

Salatalık sebzeler temizlenir, yıkanır, suyu süzülür.

Kırmızı lahana yaprağı önce uzunlamasına kesilir, sonra ince ince doğranır. Kıvırcık da aynı şekilde doğranır, havuç rendenin iri tarafıyla rendelenir, taze soğan ve maydanoz ince kıyılır.

Zeytinyağı, sirke ve tuz bir kasede çırpılır.

Maydanoz hariç doranan salatalık malzemesi, rahat karıştırmak için geniş bir kaba konur.

zerine hazırlanan zeytinyağlı sos dökülür, sebzeler zedelenmeyecek şekilde karıştırılır.

Salata tabağına alınır, üzerine maydanoz serpilir, turu ile süslenerek kebab ve et yemekleri yanında servise sunulur.

Not: Normalde salata malzemesi çok ince kıyılmaz, çünkü besin değerini kaybeder.