



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

## EKMEK SALATASI



- 1 paket hazır kızarmış ekmek
- 2 adet havuç
- Yarım çay bardağı zeytinyağı
- 2 çorba kaşığı mayonez
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 8-10 dal dereotu
- 8-10 dal maydanoz
- 3 diş sarımsak
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı tuz

- # Önce havuçların kabukları soyulur ve rendenin kalın kenarıyla rendelenir.
- # Tavaya zeytinyağı konur, kısık ateşe yerleştirilir, havuç eklenir, kısık ateşte yumuşayana kadar kavrulur.
- # Başka bir kaba yoğurt, mayonez, tuz, ezilmiş sarımsak konur ve çırpılır.
- # Kavrulmuş, soğumuş havuç, İnce kıyılmış maydanoz, dereotu, pul biber ve kimyon ilave edilir, karıştırılır.
- # Hazır kızarmış ekmek iri şekilde parçalanır ve karışıma katılır alt üst edilir.
- # Servis tabağına aktarılır, maydanoz ve dereotuyla süslenir.

**Not:** Salata yumuşak kıvamda tüketilmek isteniyorsa yarım saat sonra sofraya götürülebilir. Ktır kıvam isteniyorsa hemen tüketilmelidir.