

ÇİNGENE SALATASI

MALZEMELER

- ☐ 1/2 atom marul
- ☐ 1 salata
- ☐ 2 orta boy sert domates
- ☐ 1 kırmızı biber
- ☐ 1 yeşil biber
- ☐ 2 adet sarımsak
- ☐ 1 adet soğan
- ☐ 1 küçük turp
- ☐ 1/2 çay bardağı dolusu haşlanmış mısır
- ☐ 1/2 çay bardağı haşlanmış barbunya
- ☐ 2 limon
- ☐ 2 kaşık zeytin yağı
- ☐ 1 kesme şeker
- ☐ 1 çay kaşığı tuz
- ☐ 1 çay kaşığı karabiber

HAZIRLANIŞI

Sebzeler iyice yıkanır.

Marul ince ince doğranır.

Salatalar kabukları soyulmadan dairesel olarak kesilir.

Domates çoban usulü kesilir.

Biberlerin çekirdekleri çıkarıldıktan sonra önce boyuna dörde sonra enine üçe bölünür.

Soğanlar halkaları çıkarılarak eklenir.

Büyük bir salata kabına konan sebzelerin üzerine haşlanmış mısırlar ve barbunyalar ilave edilir.

Limon, yağ, şeker ve tuz bir bardakta çalkalanarak karıştırılır. Salata kabına ilave edilerek karıştırılır.

Karışımın üzerine ince kıyılmış turplar ve sarımsak serpiştirilir.

Bir dilim çavdar ekmeği ve bir bardak ayran ile servis edilir.