

SOĞUK DOMATES SALATASI

MALZEMELER

- ☐ 4 büyük domates
- ☐ 250 gr rezene
- ☐ 175 gr salatalık
- ☐ 250 gr turp
- ☐ 1 yemek kaşığı doğranmış maydanoz

Sos malzemeleri :

- ☐ 6 yemek kaşığı zeytinyağı
- ☐ 1 yemek kaşığı limon suyu
- ☐ 1/2 çay kaşığı bal
- ☐ 1/2 çay kaşığı tuz
- ☐ Karabiber

HAZIRLANIŞI

Rezeneyi soyup 1 yemek kaşığı kadar yapraklarından doğrayın. Geri kalan rezene yapraklarını süslemek için bütün olarak saklayın. Rezenenin kökünü 8'e bölüp ince dilimleyin.

Salatalıkları soyup uzunlamasına dörde bölün sonra ince dilimleyin.

Turpları da çok ince dilimleyin.

Domateslerin üstlerinden kapak kaldırıp içlerini kaşıkla boşaltın.

Bütün sos malzemesini ağzı kapalı bir kavanoza koyup iyice çalkalayın.

Dilimlenmiş rezene kökü, salatalık ve turpları, maydanoz ve rezene yaprakları ile birlikte büyük bir kaseye koyun.

Sosu salatanın üstüne döküp iyice karıştırın.

Domatesleri ayrı ayrı tabaklara koyup salatayı içlerine doldurun.

Ayırdığınız rezene yapraklarıyla süsleyip servis yapın.

Servis önerileri :

Tercihen taze baget ekmeğiyle birlikte servis edin. Lezzetli bir meze olarak sofraya çıkartılabilir.

Ekonomi :

Domateslerin çıkardığınız içlerini başka yemeklerde kullanabilirsiniz. Domates içi, sos ve çorbalara da ayrı bir lezzet katmak için de bire birdir.

Dikkat :

Domatesleri, yumuşamaması için hemen servis yapın.