

Karidesli Salata

Malzemeler

200 gram karides (daha once haslanmis ve ayiklanmis. Yaklasik 15 adet cimcime karides)
100 gram mayonez
100 gram sut kremasi
2 corba kasigi sizma zeytinyagi
1 yemek kasigi Tabasco (aci biber sosu)
1 kucuk kuru sogan
2 corba kasigi sirke
2 corba kasigi limon suyu
5 adet marul yapragi
Tuz

Yapilisi

Mayonez, krema, zeytinyagi ve aci biber sosunun yarisini iyice karistirin.Sogani soyup ince halkalar seklinde dograyin.Uzerine bolca tuz serpistirip ovun.Bol su ile yıkayıp mayonezli karisima katin.Marul yapraklarini iyice yıkayıp suzduktan sonra enine seritler halinde dograyip genis bir salata kabına alın.Karidesleri yaklasik bir santim boyunda kucuk parcalara ayirin, yapraklara ekleyin.Karisimi arzuınıza gore kararınca tuzlayıp hazırladığınız sosu üzerine dokun ve iyice karistirin.AFIYET OLSUN:)