

Sebze Salatasi

Malzemeler

2 adet kabak
2 adet havuc
1 demet maydanoz
2 adet kirmizi dolmalik biber
100 gr haslanmis tane misir
Sos icin:
4 corba kasigi zeytinyagi
1 adet limon
3 sap dereotu
1 cay kasigi hardal
Tuz, karabiber

Yapilisi

Havuc ve kabaklarin ustlerini kazidiktan sonra ince serit seklinde dograyin.(Sebzeleri dograrken sekil verecek bicaklar kullanirsaniz salatanizin goruntusu daha hos olur)
Cikarildiktan sonra serit seklinde dogranmis kirmizi biberi karistirin. Roka yapraklarini yikadiktan sonra servis tabagina yerlestirin. Yapraklarin uzerine karistirdiginiz sebzeleri yerlestirin.Sosu hazirlamak icin, zeytin yagi, limon suyu, ince kiyilmis dereotu, hardal,tuz ve karabiberi karistirin.Sosu servis yapmadan hemen once sebzelerin uzerine gezdirin.