



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

## Qarnitur Salatı

Garnitür Salatası



5 Yarpaq qırmızı kələm  
2 Yarpaq qıvırcıq  
1 Ədəd yer kökü  
3 Ədəd güy soğan  
5-6 Ədəd acı bibər turşusu  
5-6 Dal cəfəri  
Sosu için  
2 Yemək qaşığı sirkə  
2-3 Yemək qaşığı zeytun yağı  
1 3ay qaşığı duz

# Salatlıq tərəvəzlər təmizlənilir, yuyulur, suyu süzülür.

# Qırmızı kələm yarpağı uzunnamasına kəsilir. Sonra incə incə doğranır. Qıvırcıq da eyni şəkildə doğranır, yer kökü də rəndənin yekə tərəfi ilə rəndələnir, güy soğan və cəfəri incə doğranır

# Zeytun yağı, sirkə və duz bir qabda çırpılır.

# Cəfəri xaric, bütün salat ləvazimatları rahat qarışdırmaq üçün bir boşqaba qoyulur.

# Üzərinə hazırlanan zeytun yağlı sos tökülür. Tərəvəzlər zədələnməyəcək şəkildə qarışdırılır.

# Salat boşqabına alınır, üzərinə cəfəri səpilir, turşu ilə bəzədilərək kabab və ya ət yeməklərinin yanında xidmət olunur.

**Not:** Normalda salat ləvazimatı çox incə doğranmaz, çünki gida dəyərini itirər.