

# HAFİF SALATALAR



1. El, domates, biber ve tavuk göğsü salatası. Tatlandırmak için limon suyu ve bitkisel yağ, tuz ve karabiber dökün.
2. Taze lahana, salatalık, domates, dolmalık biber, soğan ve otlar. Sos yerine - ekşi krema veya tereyağı ve limon suyu.
3. Jambon, domates, marul, sarı ve kırmızı biber salatası. Ev yapımı mayonez veya ekşi krema ile baharatlayın.
4. Peynir peyniri, domates, fesleğen, soğan, dereotu, susam. Yağın üzerine limon suyunu dökün.
5. Kalamar, haşlanmış yumurta, domates, dolmalık biber, yeşillik, Çin lahanası. Ekşi krema sosu.
6. Haşlanmış yumurta, Çin lahanası, salatalık, domates, soğan, dereotu, maydanoz. Süzme yoğurt ile.
7. Peynir peyniri, konserve mısır, salatalık, domates, herhangi bir yeşillik, dolmalık biber. Yağ ve limon suyuyla sos.
8. Ton balığı, haşlanmış yumurta, salatalık, yeşillik. Ekşi krema sosu.
9. Marul, domates, Çin lahanası, sarı dolmalık biber, portakal posası. Yağ ve biraz limon suyuyla sos.
10. Lahana, havuç, mısır, herhangi bir yeşillik. Yağ ve limon suyuyla sos .