ALABALIK SALATASI

2 orta boy alabalık (kaynar suda haşlanarak süzülmüş ve kılçıklarından ayıklanmış)
2 orta boy dolmalık biber (çekirdekleri çıkarılıp, dilimlenmiş)
250 gr taze fasulye (haşlanıp süzülmüş ve her biri enlemesine 2'ye bölünmüş)
6 orta boy domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlenerek her biri 4'e bölünmüş)
12 küçük taze patates (haşlanıp süzülerek, kabukları soyulmuş)
6 taze soğan (püsküllleri ve dış yaprakları kesilip atılarak, 2,5 cm'lik parçaları kesilmiş)
1 orta boy salatalık (yıkanıp, küp biçimi parçalara kesilmiş)
12 zeytin (çekirdekleri çıkarılmış)
Sosu :
2 diş sarımsak (dövülmüş)
1 tatlı kaşığı hardal
2 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
3/4 su bardağı zeytinyağı
1/4 su bardağı sirke

Sosu hazırlamak için, orta boy bir kasede sarımsak, hardal, şeker, tuz ve biberi karıştırınız. Yavaş yavaş ve sürekli karıştırarak zeytinyağı ile sirkeyi ekleyip, kaseyi bir kenara bırakınız.
Büyük bir salata kasesinde haşlanmış, ayıklanmış alabalık parçalarını, dolmalık biber, taze fasulye, domates, taze patates, taze soğan, salatalık ve zeytini karıştırıp, üstüne kasedeki sosu dökünüz. İki büyük kaşıkla malzeme iyice sosa bulanana kadar karıştırıp, servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:68494 • adı:Alabalık Salatası • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:10