



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI MAKARNA SALATASI (FRANSA)

Malzeme: (4 kişilik);

1 kase haşlanmış makarna,

50 gr. fûme dana dili,

2 kereviz sapı,

5-6 iri yeşil salata veya marul yaprağı,

2 dilim tost ekmeđi,

1 diş sarımsak (kabağu soyulup bir ucundan kesilmiş)

tereyađı,

8-10 dal tere.

Sosu:

1/2 kase mayonez,

1 çorba kaşığı köri(ya da baharat),

1/2 baş soğan (piyaz doğranmış),

2-3 damla acisso,

1/2 limon,

tuz.

Sosu hazırlamak için cam veya porselen bir kasede mayonez, köri, soğan, acisso bir çay kaşığı limon suyu ve bir tutam tuzu, yumurta teli ile çırparak karıştırın. Sosu bir kenara bırakın.

Makarnaları küçük parmak boyunda, dili küçük zar biçiminde, kereviz saplarını da küçük parçalar halinde doğrayıp sosa ekleyin.

Çukur bir salata kasesinin dibine ve kenarlarına yeşil salata veya marul yapraklarını döşedikten sonra karışımı yaprakların üzerine dökün.

Tost ekmeği dilimlerinin kenarlarını aldıktan sonra her birini 4 eşit parça halinde kesip her iki yanlarını da ızgarada pişirin. Kızarmış ekmeklerin bir tarafını önce sarımsakla ovup daha sonra tereyağla yağlayın. Böylece hazırlayacağınız ekmekleri kasesinin yanlarına yerleştirip aralarını da tere otu ile süsleyin.

Salatanız servise hazırdır.

Not: Mümkünse makarnayı ve diğer malzemeyi sosla servisten biraz önce karıştırıp karışımı buzdolabında kısa bir süre soğutun. Soğutulmuş salatanızı altına yeşillik döşenmiş kaseye servisten hemen önce aktarın.