



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇENGELKÖY SALATASI (İSTANBUL)

4 yumurta
1 çorba kaşığı ezilmiş beyaz peynir
1 bardak zeytinyağı
1 limonun suyu, orta irilikte
3 salatalık
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
2 domates
8 adet marul yaprağı
yeteri kadar tuz

2 adet yumurta sarısı, zeytinyağı, limon suyu ve yeteri kadar tuzdan yararlanarak bir mayonez hazırlanır. Diğer tarafta iki yumurta katı olacak şekilde haşlanırken salatalıkların da kabukları soyulur ve uzunlamasına ortadan ikiye bölündükten sonra içleri özel aletiyle veya bir bıçakla boşaltılarak birer kayık haline getirilir. Salatalıkların çıkartılan iç kısımları ise ufak parçalara doğranıp suyu sıkıldıktan sonra mayoneze katılır. Bu işlem yapılırken ince kıyılmış iki marul yaprağı, dereotu, maydanoz, ezilmiş peynir ve kıyılıncasına ince doğranmış katı yumurtalar katılarak mayoneze yedirilir. Sonra bu karışımla salatalıkların içleri doldurulur. Salatalıklar servis tabağına konan marul.yapraklarının üstüne yerleştirildikten sonra aralarına domates dilimleri konur ve böylece servis yapılır. Arzuya göre salatalıkların içlerine doldurulan harca kapari, zeytin ezmesi veya balık ezmesi de katılabilir. Ancak, gerçek Çengelköy salatası yukarıdaki harçla yapılanıdır.