



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DANİMARKA USULÜ SALATALIK

3 salatalık (yıkamış)
1 çorba kaşığı + 1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı şeker
1 kahve kaşığı karabiber
1/2 su bardağı sirke
1 çorba kaşığı limon suyu
3 çorba kaşığı dereotu (ince kıyılmış)

Bir çatalla, salatalıkların kenarlarını derince çiziniz. Salatalıkları, elden geldiğince ince dilimleyip, yayvan bir tabağa dizerek, üstlerine 1 çorba kaşığı tuzu serpiniz. Kabin üstünü örtüp, salatalıkları 2 saat bir kenarda bekletiniz. Bu arada, küçük bir kasede, kalan 1 tatlı kaşığı tuzu şeker, biber, sirke ve limon suyuyla karıştırıp, şeker eriyene kadar çırpınız. Kaseyi bir kenara bırakınız.

Bir delikli kepçeyle, salatalıkları birer kat kağıt peçete arasına çıkarıp, bastırarak fazla sularını alınız. Salatalıkları süslü biçimde bir servis tabağına dizip, üstlerine kasedeki sosu dökünüz. Dereotuyla süsledikten sonra, buzdolabında 3 saat dinlendirip servis ediniz.