



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ ÇİROZ SALATASI

500 gr. çiroz
4 dilim ekmek (kabukları alınıp, 15 dakika sütte bekletilmiş)
4 diş sarımsak (dövülmüş)
250 gr (1+1/4 su bardağı) rafine yağ
4 çorba kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı karabiber
1 salatalık (ince dilimlenmiş)
6 domates (sert dilimlenmiş)
6 zeytin

Çirozları büyük bir havana koyup, havaneliyle deri ve kılçıkları ayrılmış bir hale gelinceye kadar dövünüz. Ekmeği iyice sıkıp, sarımsakla birlikte kaseye katınız. Karışımı iyice pürüzsüz olana kadar dövmeye devam ediniz.

Yağı damla damla ekleyip, sürekli döverek arada limon suyunu ekleyiniz. Karışım yumuşak pürüzsüz bir kıvama gelip, açık pembe bir renk alıncaya kadar dövmeye devam ediniz.

Biberi ekleyip karıştırdıktan sonra, bir servis tabağına boşaltıp salatalık, domates ve zeytinle süsleyerek servis ediniz.