



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ENGİNAR SALATASI (FRANSA)

MALZEMELER

4 ayıklanmış enginar
2 limonun suyu
1/2 demet dereotu
200 gr. ton balığı
2 su bardağı orta boy taze mantar (250 gr.)
1/2 su bardağı orta boy kiyilmiş kornison tursu (100 gr.)
8 taze soğan (ince kiyilmiş)
5 çorba kaşığı zeytinyağı (75 ml.)
3 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 göbek salata

YAPILIŞ TARİFİ

Enginarları haslayın ve üçgen şeklinde kesin. Üzerlerine 1 adet limonun suyunu dökerek bekletin. Mantarları ve kornisonları robotta ayrı ayrı dilimleyin. Mantarları tuzlu suda haslayın. İnce kiyilmiş taze soğan, dereotu, mantar, ton balığı, kornison ve limon suyunda beklettığınız enginarları karıştırın. Zeytinyağı, tuz, karabiber ve kalan 1 adet limonun suyunu ekleyerek, salata yapraklarının içinde servis yapın.