



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FÜME SOMONLU YOĞURTLU YILDIZ ŞEHİRİYE (FRANSA)

250 g yıldız şehriye
1 1/2 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı hardal (tercihen Dijon hardalı)
2 çorba kaşığı dereotu (kıyılmış)
1 çorba kaşığı limon suyu
30 cl. (1 1/2 su bardağı)yoğurt (tercihen yarım yağlı)
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
150 g fûme somon (ince şeritler halinde kesilmiş)
1 hıyar (yıkayıp, soyulmadan ince dilimlenmiş)
Süsleme için:
2 limon (her biri, boylamasına 4'e kesilmiş)
birkaç dereotu dalı

Bir tencereye 3 litre (13 su bardağı) su koyup, tencereyi harlı ateşe oturttarak, suyu bir taşım kaynatın. Kaynamaya başladıktan sonra tuzu serpip, yıldız şehriyeleri koyarak, yumuşayınca (ama diriliklerini bütünüyle yitirmemeli-dirler) kadar haşlayın (2 dakika geçince birini alıp, pişip pişmediğini kontrol edin). Sonra tencereyi ateşten alıp, yıldız şehriyeleri bir süzgeçte süzerek, soğuk su altında çalkalayın. Yeniden süzdürüp, kâğıt mutfak havlusu üstünde kurumaya bırakın.

Hardal, kıyılmış dereotları, limon suyu ve yoğurdu bir salata kâsesinde iyice karıştırın. Yıldız şehriyeleri ekleyip, iyice karıştırdıktan sonra, üstlerine karabiberi serpin.

Kâsedeki yıldız şehriyeli karışımı bir servis tabağının ortasına aktarın. Çevresine hıyar dilimleri ve fûme somon şeritlerini dizip, limon parçaları ve dereotu dallarıyla süsleyerek, servis yapın.