HİNDİLİ SALATA

1 paket Banvit Hindi Bonfile (enine 3?e kesilmiş)
400 ml su (kaynar)
2 çorba kaşığı elma sirkesi
150 gr ıspanak (sadece yaprakları, iri doğranmış)
1/2 demet kıvırcık marul (iri doğranmış)
1 adet yeşil etli biber (ince halka doğranmış)
1 adet etli kırmızı biber (ince halka doğranmış)
1 adet orta boy kırmızı soğan (halka doğranmış)
1 çay kaşığı biberiye (ince kıyılmış)
1 çay kaşığı limon kabuğu (ince rendelenmiş)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
4 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı limon suyu
Tuz (arzu edilen miktarda)

Suya 1 çorba kaşığı sirke ve etleri katıp orta ateşte 10 dak. pişirin ve kendi suyu içinde soğutun. Süzdükten sonra haşlama suyundan 2 çorba kaşığı ayırın.
Ispanak, kıvırcık marul, yeşil biber, kırmızı biber, kırmızı soğan ve eti harmanlayıp salata tabağına yerleştirin.
Biberiye, limon kabuğu, sarımsak, zeytinyağı, limon suyu ve etin haşlama suyunu küçük kapaklı bir kavanozda iyice çalkalayın.
Sosu, salata malzemesinin üzerine gezdirin, buzdolabında 15 dak. dinlendirip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55753 • adı:Hindili Salata • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:20.04.2024 - 05:40