KALAMAR SALATASI

Malzeme:
250 gram kalamar
1 adet haşlanmış patates
5 adet kültür mantarı
1 domates
1 çarliston biber
4 taze soğan
7 siyah zeytin
yarım demet dereotu
tuz.
Sos için:
1 yumurta sarısı
1 diş sarımsak
1 limonun suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı.

Yapılışı:
Balıkçıya ayıklatıp alacağınız kalamarları bütün olarak tuzlu kaynar suya atıp 20 dakika haşlayıp çıkartın. Kollarını şerit, gövde kısımlarını halka halka kesin. Haşlanmış patatesi 2 santimlik küpler halinde doğrayın. Kültür mantarlarını dörde bölün. Domatesin kabuğunu soyun, küp şeklinde doğrayın. Taze soğanların dış kabuklarını soyun. Püsküllerini kesin, 2 santimlik verev doğrayın. Bir salata kabında kalamar, patates, mantar, domates, çarliston, taze soğan, zeytin, dereotu ve tuzu karıştırın. Yumurta sarısına önce zeytinyağını sonra limon suyunu azar azar yedirin. Ezilmiş sarmısağı katın. Salatanın üstüne döküp iyice karıştırın. Arzu ederseniz salataya haşlanmış, dilimlenmiş havuç ile yeşil fasulye de katabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:6961 • adı:Kalamar Salatası • gönderen:Samsun • indirme tarihi:19.03.2024 - 04:53