KALKAN HAŞLAMASI (MAYONEZLİ)

Kalkanı çorba tenceresinde haşlayıp kemiksiz etlerini ayırınız. Biraz tuz, zeytinyağı, sirke konmuş bir kâsede 5 dakika yayınız. Lop yumurta, doğranmış kornişon parçaları ile karıştırıp tabağa koyunuz. Üzerine Sos Mayonezle süsleyerek servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:53463 • adı:KALKAN HAŞLAMASI (Mayonezli) • gönderen:Mersiye Şükrani • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:31