



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KALKAN SOTE

3 Yaprak jelatin
Yarım demet maydanoz kökü.
1 Kalkan
2 Havuç
2 Soğan
10 tane karabiber.

Kalkan temizlenip derin bir kaba konulduktan sonra üstünü örtecek kadar soğuk su doldurun. Daha sonra soğan, havuç ve maydanoz kökleri iri iri doğranıp içine atınız. Bir çay bardağı sirke ve karabiber, limon, jelatin ekleyerek ağır ağır haşlayın. Hafif ateşte 35 dakika pişirildikten sonra soğumaya bırakın. Servis yapılırken, Rus salatası, kereviz salatası ve limon ekleyiniz.