KARIŞIK OT SALATASI (AYVALIK BALIKESİR)

Erkan Acurol
Kydonia-Ayvalık Mutfağı

15 yaprak kuzukulağı
3 sap arapsaçı
10 yaprak radika
10 yaprak ebegümeci
10 siyah sele zeytini
100 gr tulum peyniri
1 çay bardağı zeytinyağı
3 yemek kaşığı sirke

Salatada kullanılacak yeşillikler ayıklanır. Çukur bir kap su ile doldurulup ayıklanan otlar içine atılır ve yarım saat, toprak kokusunun gitmesi için suda bekletilr. Kaba bir şekilde doğranır. Geniş bir kapta üzerine tuz serpilerek ovulur.
Tekrar yıkanır ve süzülür. Kırmızı soğan jülyen doğranıp tuz ile ovulur. Yıkanıp süzülür. Yeşillikler iyice süzüldükten sonra salata tabağına alınır.
Üzerine sirke, zeytinyağı gezdirilir. Siyah zeytin ilave edilir. Son olarak da üzeri, küp şeklinde doğranmış tulum peyniriyle süslenir.

© lezzetler.com tarif no:119554 • adı:Karışık Ot Salatası (Ayvalık Balıkesir) • gönderen:delidolu • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:53