



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAZAYAĞI SALATASI (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

500 Gram Kazayağı Otu

2 Diş Sarımsak

1 Çay Bardağı Zeytinyağı

1 Adet Limon

1 Çay Bardağı Siyah Köy Zeytini

Kaz ayaklarını ayıklayıp yıkayın. Harlı ateşte tuzlu bol suda kaynatın. Kaynayan suya kazayaklarının yarısını, suyun kaynamasını gidermeyecek şekilde parti parti atın. Tencereye kapak kapatmadan, yumuşayıp diri kalacak şekilde haşlayın. Kazayaklarının kalan kısmını da aynı şekilde haşlayın. Haşlanan otları bir kaba çıkartın. Üzerlerine ise bir kaç kepçe haşlanmış otun suyundan gezdirin.

İlinmiş otları suyunu süzerek alın ve kabaca kıydıktan sonra servis tabağına alın. Ayrı bir kaptaki zeytinyağı limon suyu, ezilmiş sarımsak dişlerini, tuzla birlikte çirpin. Otların üzerine gezdirip karıştırın. Servis tabağına en son zeytinleri gezdirin ve sofraya verin.

