KIRMIZI BİBERLİ KUZUKULAĞI SALATASI (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

2 Bağ Kuzukulağı
1 Bağ Roka
3 Adet Kırmızı Biber
3 Adet Taze Soğan
500 Gram Lor Peyniri
5 Adet Kurutulmuş Domates
Yarım Bağ Dereotu
3 Adet Hurma
3 Adet İncir
12 Adet Kaju
3 Yemek Kaşığı Nar Ekşisi
3 Yemek Zeytinyağı
1 Tutam Deniz Tuzu

Kuzu kulağı, roka, dereotu, taze soğanı iyice ayıklayıp yıkayın, suyunu aldırın.
Tüm yeşillikleri elle parçalayın ve bir salata kabına alın.
Kırmızı biberleri fıtında közleyin ve ince kabuklarını ayırın.
Kurutulmuş domatesleri sıcak suda haşlayın.
Hurma ve inciri yıkayıp, küçük parçalar halinde doğrayın. ince ince kıyıp hazır edin.
Sırasıyla ince uzun kesilmiş kırmızı biberler, domatesler, lor, kuru meyveleri yeşilliğin üzerine serpiştirin. Nar ekşisi, zeytinyağı ve tuzu ekledikten sonra salatanın üzerine kajuları serpiştirin.
Sarımsak, kızarmış avakadolu çavdar ekmeğiyle servis edin.



© lezzetler.com tarif no:114644 • adı:Kırmızı Biberli Kuzukulağı Salatası (Alaçatı İzmir) • gönderen:pür • indirme tarihi:19.03.2024 - 12:32