ÖRDEKLİ MERCİMEK SALATASI

4 kişilik
200 g yesil mercimek,
2 küçük ördek göğüsü (yalaşık 300 g),
tuz,
karabiber,
1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı,
2 yeşil soğan,
1 bağ maydanoz,
5 domates,
3-4 kereviz sapı,
1 ekşi elma,
4'er yemek kasığı limon suyu ve sirke,
1-2 yemek kaşığı balsamico sirkesi,
5-6 yemek kasığı zeytinyağı,
1'er bağ kıyılmış yeşillik (dereotu, soğancık gibi).

Mercimekleri 4 saat süreyle soğuk suyda bırakın. Suyu dökün. Mercimekleri kaynar suda 15 dakika haşlayın, soğuk sudan geçirin ve bir süzgece alın. Etleri yıkayarak kurulayın, tuz ve biber sürün. Etleri kızgın tereyağında (derisi altta olmak üzere) kızartın, altını üstüne getirin ve 225 derecede ısıtılmış fırında 10-15 dakika pişirin. Soğanları soyun, maydanozu yıkayarak ayıklayın. Soğanları ve maydanozu ince ince kıyın. Domateslerin kaynar suya batırın, kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkartın ve küp halinde doğrayın. Kerevizleri dilimleyin, elmayı yıkayarak soyun, çekirdek evini çıkartın, dilimleyin, limon gezdirin. Eti, derisini kestikten sonra şerit halinde doğrayın. Bütün malzemeleri karıştırın. Sosu hazırlayın, salataya dökün. Etin derisini ince kıyın ve salatın üstüne serpin.

© lezzetler.com tarif no:19256 • adı:Ördekli Mercimek Salatası • gönderen:Meral Akyüz • indirme tarihi:28.03.2024 - 22:38