



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RADİKA SALATASI (AYVALIK BALIKESİR)

Erkan Acurol
Kydonia-Ayvalık Mutfağı

½ kg radika
3 diş sarımsak
½ çay bardağı zeytinyağı
3 kırmızıbiber
1 limon suyu
1 kırmızı soğan

Radikalar bol suda yıkandıktan sonra tuzlu suda haşlanır. Ayrıca bir çukur kaptaki zeytinyağı, limon suyu ve dövülmüş sarımsak karıştırılır. Kırmızıbiber mangalda közlenir. Üzerindeki zarı soyulup uzunlamasına bölünür. Kırmızı soğan halka halka doğranır. Haşlanmış radikalar salata kâsesine alınır. Üzerine kırmızı soğanlar yerleştirilir. Hazırlanan sos salatanın üzerine dökülür. Kırmızıbiberlerle süslenip ılık olarak servis yapılması önerilir.

Not: Bu otun yabancısına radika, tarımda yetiştirilmiş olanına hindiba denir.