SIĞIR ETİ SALATASI

600 gram haşlanmış sığır eti
1/2 kahve fincanı zeytinyağı
300 gram sarı patates (2 büyükçe)
1/2 kahve fincanı sirke
500 gram domates (4 orta)
1 miktar karabiber
75 gram (1 orta)
tuz

1) Büyükçe bir tabağa, yirmi dakika kadar bol suda haşlanmış, henüz sıcak iken kabukları soyulmuş ve yarım santim inceliğinde dilimlere kesilmiş 2 büyükçe patates koyarak üstlerine derhal 1 miktar tuz, 1 miktar karabiber, yarım kahve fincanı zeytinyağının yarısını ve yarım kahve fincanı sirkenin de yarısını ilâve etmeli sonra da, patatesleri kırmadan itinalı bir surette karıştırmak suretiyle bunları patateslere yedirmeli ve tabağa muntazam bir şekilde, yaymalıdır.
2) Tabağa yayılmış patateslerin üstlerine, gayet ince dilimlere kesilmiş 600 gram haşlanmış sığır etini, merdiven şeklinde döşedikten sonra, etin üstüne yine ince dilimlere doğranmış 500 gram domatesi yerleştirmeli, domateslerin üstüne de gayet ince halkalara doğranmış soğan oturttuktan sonra üstlerine, kalan sirke ve zeytinyağı gezdirmeli ve servis yapmalıdır, (sığır eti salatasını herkes kendi tabağına aldıktan sonra iyice bir karıştırmalı sonra yemelidir).

© lezzetler.com tarif no:11169 • adı:SIĞIR ETİ SALATASI • gönderen:Horse • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:17