



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ALSAS SALATASI

Salat d'Alsace

### MALZEMELER

2 adet patates

2 adet yumurta

150 gram azerina (gümüş balığı)

1 adet pancar turşusu

5 adet kornişon ("0" numara hıyar turşusu)

1 çorba kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı üzüm sirkesi

1 çorba kaşığı kapari turşusu

tuz

### YAPILIŞI

Patatesleri haşladıktan soyunuz ve püre haline getirip derince bir kaba alınız.

Gümüş balıklarını haşlayıp fileto çıkarınız.

Zeytinyağı, tuz, sirke ile patates püresine ilave edip karıştırınız. Gümüş balığının filetolarını da ekleyiniz ve dikkatli bir şekilde, balıklar parçalanmadan karıştırınız.

Karışımı tabağa alınız. Üzerini dilimlenmiş pancar turşusu, kornişon ve kapariler ile süsleyiniz. Sirke ilave ediniz.

Not: Bu yemek Fransa'nın Alsace yöresine mahsus, sıcak balık yemeklerinin yanında sunulan lezzetli bir salatadır. Gümüş balığını bulmak oldukça zordur. Onun yerine hamsi ve küçük sardalya (papalina) da kullanabilirsiniz. Hatta balık çorbası yaptığınızda, balık etinin bir miktarını ayırıp bu güzel salatayı yapabilirsiniz.