



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT SALATASI

- 1 su bardağı tuzsuz dana (ya da tavuk) suyu
- 1 arnavutbiberi (kurutulmuş acı kırmızı biber; çekirdekleri temizlenip ufalanmış)
- 3 taze soğan (ayıklanıp, iri doğranmış)
- 1 1/2 çorba kaşığı sirke
- 1 1/2 tatlı kaşığı tozşeker
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
- 1 1/2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
- 1 iri göbek salata (iyice yıkanıp süzdürülmüş)

Küçük birtavada dana (ya da tavuk) suyu, arnavutbiberi parçaları, taze soğanlar, sirke, tozşeker, tuz ve karabiberi karıştırın. Tavayı kısık ateşe oturtup, karışımı sıklıkla karıştırarak, biraz buharlaşınca kadar (8-10 dakika) pişirin.

Tavayı alıp, karışımı ılındırdıktan sonra blendırın kabına aktarın. Zeytinyağı ve limon suyunu ekleyip, blendırda pürüzsüz sos kıvamı alınca kadar karıştırın.

Sosu bir salata kâsesine koyup, kâseyi buzdolabında 15 dakika bekletin. Göbek salata yapraklarından birkaçını ortadan 2'ye kesip, parçalardan birini rulo haline getirerek, keskin bir bıçakla ince kıyın. İşlemi öbür parçalar ve bütün salata yaprakları için yineleyip, ince kıyılmış salata yapraklarını kâsedeki sosun içine koyun. Tahta servis kaşıklarıyla karıştırarak her yanlarını sosa iyice bulayıp, servis yapın.