



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİROZ SALATASI

THY Skylife

Malzemeler:

4 adet uskumru çirozu

3 kahve fincanı ılık sirke

½ limon suyu

2 yemek kaşığı zeytinyağı

¼ demet dereotu.

Hazırlanışı:

Uskumrular tülbent veya beze sarılır. Et döveceği veya tahta tokmak ile dövülür. Tülbentten çıkarılır, buharda veya fırın sıcaklığında yumuşaması için on dakika kadar bekletilir. Sonra uskumrunun derisi ve kılçıkları ayıklanır. Uskumru çirozunun parçaları bir kaba alınır üzerine sirke gezdirilir. 5 – 10 dakika bekletilir. Çirozlar kaptan çıkarılarak servis tabağına alınır. Üzerine zeytinyağı, limon suyu ve dereotu eklenerek karıştırılır ve servis edilir.
