



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DENİZ MAHSULLERİ KOKTEYLİ (FRANSA)

DE FRUIT DE MER NEPTUNE

4 kişilik MALZEME :

1 .5 çay fincanı zar gibi doğranmış haşlanmış balık

Bir çimdik tuz

Bir çimdik karabiber

1/2 çorba kasığı ince kıyılmış yeşil zeytin

1 adet 9 dakika haşlanmış yumurta

1/2 çorba kasığı ince kıyılmış kırmızı dolma biberi (kavata)

Konserve veya turşusu veya külde pişmiş tazesi

8 çorba kasığı kokteyl sos

YAPILIŞI :

Büyükçe bir kaseye yumurta ve kokteyl sos hariç bütün malzemeyi koyunuz

Bir süzgeçten veya kalburdan yumurtayı geçirip ilâve ediniz

Kokteyl sosun dört kaşığına da ilâve edip bir kaşıkla iyice karıştırınız

Dört adet kokteyl kabına veya kup tipi dört adet şampanya bardağının altına birer yeşil salata yaprağı koyup üzerlerine balıklı karışımı taksim ediniz

Kalan sosu müsavi olarak üzerlerine taksim edip yanlarında ayrı olarak birer dilim limonla servis ediniz