ETİMEK SALATASI

6 etimek
2 su bardağı mayonez
1 su bardağı yoğurt
2-3 diş sarımsak
3 havuç
3 kabak
4 yumurta
1 çorba kaşığı un
Yarım çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı köri
Yarım çay kaşığı pulbiber
2-3 dal dereotu
Tuz

Mayonez ve yoğurdu bir kasede iyice karıştırın. Sarımsakları ezip ilave edin. Etimekleri dikdörtgen bir kalıba dizin. Hazırladığınız mayonezli karışımın yarısını etimeklerin üzerine sürüp bir kenarda bekletin.
Havuçları temizleyip rendeleyin. 1 tutam köri, 1 tutam tuz ve 1 tutam pulbiber ilave edip teflon tavada kavurun.
Kabakları temizleyip rendeleyin. Un, kalan köri, tuz ve pulbiberi ilave edip teflon tavada kavurun.
Yumurtaları katı kıvamda haşlayıp kabuklarını soyun ve ince ince dilimleyin. Dereotunu kıyın.
Etimeklerin üzerine havuçlu karışımı yayın. Kalan mayonezli karışımın yarısını yayıp kabaklı karışımı ilave edin ve üzerini artan mayonezli karışımla kaplayın. Yumurta dilimlerini dizip dereotu ile süsleyin. Dilimleyip servis yapın.

Not: Bayat ekmek dilimlerini kızartarak bu tarifi uygulayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:23750 • adı:Etimek Salatası • gönderen:Aliye • indirme tarihi:24.04.2024 - 03:08