BAHÇE SALATASI

Ümit Usta

1/2 adet yeşil göbek salata
1 demet roka
1/2 demet semizotu
250 gram Ayşe kadın
250 gram havuç
350 gram kabak
1 su bardağı mısır
salata sosu için:
Limon suyu
Sıvıyağ
Tuz

Ayşe kadınları, kabakları ve havuçları soyup yıkadıktan sonra, Ayşe kadınları yarım parmak boyunda keselim.
Havuçları ve kabakları uzunlamalarına dörde böldükten sonra, iç kısımlarını bıçakla alıp, yarım parmak boyunda keselim.
Kaynar suya, bir miktar tuz atıp, havuçları ve Ayşe kadınları ilave edip, haşlayalım.
Bu sebzelerin yumuşamasına yakın, kabakları da ilave edip, hepsini birlikte dişe gelecek şekilde haşlayalım (Yani çok yumuşak olmamalı).
Haşladıktan sonra süzüp, soğuk sudan geçirelim.
Göbek salatayı, rokaları ve semizotlarını ayıklayıp yıkadıktan sonra, parmak iriliğinde kesip, salata tabağına yerleştirelim.
Üzerine haşladığımız sebzeleri dizip, en üstede haşladığımız mısırları serperek, salatamızı hazırlayalım.
Üzerine ister sıvıyağ ile limon suyu, istersek de daha değişik bir salata sosu ile servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:75611 • adı:BAHÇE SALATASI • gönderen:kırık testi • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:05