



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GREYFURLU PORTAKALLI REZENE SALATASI

450 gram light kaşar
2 küçük demet rezene
2 adet pembe greyfurt
2 adet büyük portakal
2 demet tere
1 yemek kaşığı sana klasik yağ
1 yemek kaşığı balsamik sirke
1 çay kaşığı deniz tuzu ve toz biber

Fırını önceden 200 derecede ısıtın. Rezeneyi sapından kesin, boylamasına bir kere yarısından kesin ve bu sefer 2.5 cm kalınlığında olacak şekilde uzunlumasına kesin. Rezeneye yarım yemek kaşığı tereyağı, yarım yemek kaşığı da balsamik sirke ile bir fiske tuz ve karabiberi ekleyin. Yapışmaz pişirme spreyi sıkıdığınız fırının tepsisine pişirme kağıdı da serip üzerine bu içeriği ekleyiniz. Karamelize olana kadar 30-35 dakika kadar pişirin. Pişince soğumaya bırakın. Greyfurtu ve portakalları küçük bir bıçakla soyun, böylece beyaz kısmı da soyulmuş olsun. Küçük şekilde dilimleyin. Light kaşarı da portakal ve greyfurtla aynı büyüklükte dilimleyin. Geniş bir servis tabağına tereyi iki uzun şerit halinde yayın (sadece kalın gövde ve yapraklarını). Kaşar, portakal, greyfurt ve rezeneden oluşan malzemeleri bu iki tere dizisinin üzerine yerleştirin. Kalan eritilmiş tereyağı ve balsamik sirkeyle tuz ve karabiberi üzerine serpin.