IZGARA SEBZE SALATASI

Refika Birgül

1 adet Kabak
1 adet Patlıcan
1 adet Kırmızı Kapya Biber
10 adet Mantar
1 bağ Roka (Tercihen Bebek Roka)
8 çorba kaşığı Zeytinyağı
1 adet Limon Kabuğu
1 çay kaşığı Pul Biber
1 çay kaşığı Tuz Ve Çekilmiş Karabiber
1 çay kaşığı Hardal Tohumu
1 çay kaşığı Karabiber
1 çay kaşığı Hardal
Yarım Limonun Suyu
5 çorba kaşığı Zeytinyağı
Çeyrek demet Dereotu
Çeyrek demet Zahter Kekik

Kabak, patlıcan, biber ve mantarları, 1,5 cm kalınlığında kesin. Patlıcanları kararmaması ve acı suyu gitmesi için tuzlu, suda bekletin. Hazırladığınız sebzeleri, 5 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 limonun kabuğu, 1&rsquoer çay kaşığı pulbiber, tuz ve çekilmiş karabiber ile marine edin. Sebzeler marine olurken, roka yapraklarını iyice yıkayıp, kurutun. Salatanın sosu için bir kavanozda 1&rsquoer çay kaşığı hardal tohumu, karabiber, hardal ile yarım limonun suyu, 5 çorba kaşığı zeytinyağı, ¼ demet dereotu ve ¼ demet zahter kekiği karıştırıp kavanozun kapağını kapatarak sallayın. Böylece salatanız hazır olduğunda sosu da hemen servis ediyor olabileceksiniz. Sebzeleri, mangalda ya da grill veya tavada 2 yüzü de pişene kadar yaklaşık 5-8 dakika arası çevirerek pişirin. Salata kasesine alın, üzerlerine roka ve sosu da ekleyip hemen servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:123443 • adı:Izgara Sebze Salatası • gönderen:çayır • indirme tarihi:26.05.2024 - 22:36