



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JAMBONLU İSPANAK SALATASI (FRANSA)

Malzemesi:

6 diş soyulmuş ve doğranmış sarımsak,
2 dilim parçalanmış jambon,
1/2 kg. ıspanak,
3 ince kıyılmış lop yumurta.

Fransız Sosu:

1/2 bardak çiçek yağı,
1/4 bardak sirke,
bir tutam karabiber,
1 çay kaşığı tuz,
1 çorba kaşığı şeker,
1 çay kaşığı hardal
3 çorba kaşığı salça,
1 çorba kaşığı su.

Hazırlanışı:

önce sosu hazırlayın. Bunun için, çiçek yağı, sirke, biber, tuz, şeker ve hardalı 2 çorba kaşığı suyla küçük bir kasede karıştırın. Çatalla krema haline gelene kadar çırpın. 2 çorba kaşığı yağ ilâve edip çırpmaya devam edin. Aynı şekilde sirkenin ve yağın kalan kısmı ile salçayı da katın. Sarımsakları sosa karıştırıp ağzını kapatın ve 2 saat kadar soğuk yerde bekletin. Bu sırada jambonu tavada kızartın, jambonların fazla yağın süzüp ufalayın. Ispanağı ayıklayarak yıkayın. Bir havlu üzerinde kurutup kopararak parçalayın. Salata kasesine koyun. Üzerine kıyılmış yumurta ile jambonları serpin. Salata sosundan sarımsakları çıkarıp salatanın üzerine dökün. Alt üst ederek karıştırıp servis yapın.