



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KAPARI VE YEŞİL ZEYTİN SALÇASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):

30 gram kapari,
50 gram yeşil zeytin, (salamura)
zeytinyağında konserve edilmiş üç ançüez,
1 diş sarımsak,
2 çorba kaşığı sirke,
yarım bardak zeytinyağı,
1 demet maydanoz.

Yapımı: Maydanozu iyice yıkayıp saplarını atın. Suyu süzöldükten sonra ince ince kıyın. Kaparileri sıkıp salamurasının suyunu atın. Yeşil zeytinin çekirdeklerini çıkarın. Sonra zeytini, kapariyi, ançüezi birlikte kıyın (Makineniz yoksa bıçakla ince ince doğrayın).

Toprak bir tencereyi ateşe oturtun. İçine yarım bardak zeytinyağı koyun. Yağ ısı nınca sarmısağı içine atın. Bir dakika geçtikten sonra kıyılmış kapari, zeytin ve ançüezi katın. Bir-iki dakika karıştırarak kızartın. Sonra kıyılmış maydanozla iki çorba kaşığı sirkeyi katın. Bir-iki dakika kaynadıktan sonra bir kevgirle sarmısağı salçadan çıkarıp atın. Salça hafifçe koyulaşınca ateşten indirip salça servis tabağına boşaltın. Soğuyunca dana filetosuyla birlikte servis yapın.
