



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEREVİZİLİ ÜZÜMLÜ ET SALATASI (FRANSA)

350 g dana eti (yağsız ve haşlanmış)
80 g çekirdeksiz yeşil üzüm (her biri 2 'ye kesilmiş)
80 g çekirdeksiz kırmızı üzüm (her biri 2 'ye kesilmiş)
1 demet taze soğan (yalnızca beyaz bölümleri; ince şeritler halinde kesilmiş)
1 portakalın suyu
1 iri portakal
1/4 tatlı kaşığı kişniş
1/4 tatlı kaşığı kimyon
1/4 tatlı kaşığı hintceviz rendesi
1/4 tatlı kaşığı zencefil
bir tutam zerdeçal
bir tutam beyazbiber (taze çekilmiş)
4 çorba kaşığı mayonez
250 g kereviz (kabuğu soyulup, ince şeritler halinde kesilmiş)
2 limonun suyu
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)

Bir salata kâsesinde küçük kuşbaşı doğranmış ve haşlanmış yağsız dana etlerini, yeşil ve kırmızı üzümler, taze soğanlar ve portakal suyunu karıştırın. Küçük bir kâsede de kişniş, kimyon, hintceviz rendesi, zencefil, zerdeçal, beyazbiber ve mayonezi karıştırın. Bu sosu salata kâsesindeki etli karışımın üstüne boşaltıp, iyice karıştırdıktan sonra, kâseyi buzdolabına kaldırın ve salatayı en az 30 dakika soğutun. Bir kâseye kereviz şeritlerini koyup, üstlerine limon suyunu gezdirin. Karabiberi de serpip, iyice karıştırdıktan sonra, kâseyi buzdolabına kaldırarak, karışımı en az 30 dakika soğutun. Portakalın kabuğunu, beyaz bölümlerini de alarak soyun. Dilimlerin zarlarını da keskin bir bıçakla alın. Buzdolabındaki kâseleri çıkarıp, geniş bir tabağa etli salatayı ve kerevizli karışımı yan yana koyun. Portakal dilimleriyle süsleyip, bekletmeden servis yapın.