



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KILIÇBALIĞI CARPACCIO

- 4 kişilik
- 240 gram kılıçbalığı filetosu
- 1 adet küçük top salata
- 1 adet orta boy endive salata
- 10 adet kıvırcık salata yaprağı
- 20 gram küçük tatlı domates
- 3 dilim portakal dilimi
- 1 adet yeşil misket limonu (1/4 normal limon da olabilir)
- 1 çay bardağı saf zeytinyağı
- 10 gram taze mercanköşk
- 1 çay kaşığı çekilmiş beyaz biber
- 1 adet limon suyu

Kıvırcık salatayı yıkayın. Endive salata ve kıvırcık salatayı doğrayıp karıştırın ve buzdolabında saklayın. Kılıçbalığını ince dilimlerde keskin bir bıçakla doğrayıp porselen bir tabağa yerleştirin. Portakal ve limon suyu ile terbiye edin. Lezzet vermek için tuz, biber ve bir tutam ince kıyılmış taze mercanköşkü serpip üstüne biraz yağ gezdirin. Hazırladığınız kılıçbalığını terbiye etmek için buzdolabında en az iki saat bekletin. Servis tabağının ortasına daha önceden hazırladığınız salatayı koyun. Terbiye edilmiş suyla birlikte ince kıyılmış kılıçbalığını salatanın ortasına yerleştirin. Portakal, misket limonu ve küçük tatlı domateslerle servis tabağının kenarlarını süsleyerek üzerine biraz saf zeytinyağı gezdirin.

Not: Endive salata, yaprak şeklindedir ve büyük marketlerde bulunur.



Fotoğraf "çöl gülü" tarafından gönderildi. 24.07.2019