KÖMÜR IZGARASINDA YAZ SALATASI

1 iri patlıcan
1/2 tatlı kaşığı tuz
2 iri kabak
1/2 tatlı kaşığı natürel zeytinyağı
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
2 tatlı kırmızı biber
1 demet roka (sapları ayıklanıp yıkandıktan sonra, süzdürülmüş)
4 olgun domates (her biri enlemesine 2'ye kesilmiş)
1 küçük kırmızı soğan (çok ince doğranmış)
Sarımsaklı ve taze otlu sos:
1 baş sarımsak (üst tarafından kesilerek dişlerin üst bölümü açılmış)
5 tatlı kaşığı natürel zeytinyağı
1 çorba kaşığı limon suyu (taze sıkılmış)
1 çorba kaşığı maydanoz (kıyılmış)
1/2 tatlı kaşığı kekik
bir tutam tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Önce fırınınızı 180 °C'a ısıtın. Baş sarmısağı bir parça alüminyum folyo üstüne yerleştirip, üstüne damla damla 1/2 tatlı kaşığı natürel zeytinyağını akıtın. Folyoyla sarmısağı sarıp, fırına vererek, sarmısağı iyice yumuşayıncaya kadar (yaklaşık 1 saat) pişirin. Bu arada mangalda ya da barbeküde odun kömürüyle ateş yakıp, kor haline getirin.
Patlıcanın kabuklarını soyup, uzunlamasına sekiz dilime kesin. Üstlerine tuzu serpip, bir kenarda acısularını bırakıncaya kadar (yaklaşık 30 dakika) bekletin. Tuzlarını almak için soğuk su altında çalkalayıp, kâğıt mutfak havlusu üstünde sularını süzdürün. Her kabağı uzunlamasına 4'e kesip, patlıcan ve kabak dilimlerinin üstüne, mutfak fırçasıyla 1/2 tatlı kaşığı natürel zeytinyağı sürün. Karabiberi serpip, bir kenara bırakın.
Alüminyum folyoyu fırından alıp, açarak baş sarmısağı soğumaya bırakın. Elle tutulacak kadar soğuyunca, içindeki diş sarımsakları tek tek çıkarıp, bir kenara bırakın.
Mangaldaki (ya da barbeküdeki) kömür iyice kor haline gelince, tatlı kırmızı biberleri bir ızgaraya yerleştirip, ızgarayı ateşin üstüne oturtarak biberleri kabukları yer yer kalkana kadar (10 - 15 dakika) ızgara edin. Sonra ateşten alıp, bir kâseye koyarak üstlerini plastik filmle örtün (böylece, biriken buhar, biberlerin kabuklarının kolayca soyulmasını sağlayacaktır).
Patlıcan ve dolmalık kabak dilimlerini ızgaraya yerleştirip, her iki yanlarını iyice kızarıncaya (ama biçimleri bo-zulmamalıdır) kadar (her bir yanı yaklaşık 5 dakika) ızgara edin. Sonra ateşten alıp, oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
Bir bıçakla kâsedeki biberlerin kabuklarını soyup, tohumlarını ayıkladıktan sonra, her birini uzunlamasına 4 parçaya keserek bir kenara bırakın.
Sarımsak dişlerini bir tel süzgeçten küçük bir kâseye geçirin. Limon suyu, maydanoz, kekik, tuz ve karabiberi ekleyip, iyice karıştırın. Kalan natürel zeytinyağını sürekli karıştırarak ve sicim gibi akıtarak ekleyin. Aynı biçimde çiçekyağını da ekleyip, bir kenara bırakın.
Roka yapraklarını geniş bir salata tabağına döşeyip, üstlerine patlıcan, dolmalık kabak, tatlı kırmızı biber dilimlerini, domatesleri ve kırmızı soğanları sıralar halinde yan yana yerleştirin. Kâsedeki sosu üstlerine boşaltıp, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:29707 • adı:Kömür Izgarasında Yaz Salatası • gönderen:meyankökü • indirme tarihi:21.05.2024 - 09:35