



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KORE USULÜ MEYVE SALATASI

www.asyagurme.com

- 1 Adet Yeşil Elma (Granny Smith), Küp kesilmiş
- 1 Adet Armut (Küçük Boy), Küp kesilmiş
- 8 Adet Çilek , Küp kesilmiş
- 1 Adet Salatalık, Küp kesilmiş
- 1 Adet Mandalina , Soyulmuş
- 6-8 Adet Bıldırcın Yumurtası
- 30 Adet Çiğ Kaju Fıstığı
- 1/2 Su Bardağı Light Mayonez

Bıldırcın yumurtalarını 10 dakika boyunca soğuk suda bekletin. Suda beklettiğiniz yumurtaları, 2 su bardağı su ve 1 çay kaşığı kadar tuz ile birlikte bir tencereye ilave edip, yüksek ateşte kaynamaya bırakın. Su kaynadıktan sonra ocağın altını kısıp ve yumurtaları 7 dakika kadar haşlayın. Haşlanan yumurtaların suyunu süzüp, birkaç dakika soğuk suda bekletin. Ardından kabuklarını soyun ve bir kenarda bekletin.

Bir salata kasesine küp kesilmiş elma, armut, salatalık ve çilek ile birlikte mandalina, kaju fıstığı ve haşlanmış bıldırcın yumurtalarını ilave edin. Son olarak üzerine mayonezi dökün ve tüm malzemeleri iyice birbirine karıştırın. Servis etmeden önce bir süre buzdolabında bekletin.

Not: Taze şitake mantarı yerine kurutulmuş şitake mantarı da kullanabilirsiniz. Damak zevkinize göre üzerine soya sosu gezdirebilirsiniz.

