



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU DOMATESLİ ENGİNARLI SALATA

Malzemeler

4 adet orta boy enginar

2 limonun suyu

2 tatlı kaşığı un

2 bardak soğuk su

3 çorba zeytinyağı

1/2 demet marul

10-12 adet kuru domates

8-10 adet kiraz domates

4 adet yuvarlak lavaş

Sos:

1 kahve fincanı sızma zeytinyağı

1 adet limonun suyu

1 diş sarımsak

1 çay kaşığı tuz

karabiber

4 çay kaşığı kuru fesleğen, kuru nane

1 çay kaşığı toz şeker

3 yemek kaşığı elma sirkesi

Yapılışı:

Taze enginarları geniş bir tencereye yan yana sıralayın.

Un, limon suyu ve 2 su bardağı soğuk suyu bir kâsede çatalla iyice çırpın. Karışımı tenceredeki enginarların üzerine gezdirin. Zeytinyağını da ekleyip orta ısıllı ateşte, enginarlar yumuşayınca kadar, en az 25-30 dakika pişirin. Pişen enginarları ocaktan alıp soğumalarını bekleyin. Eğer konserve enginar kullanacaksanız, suyunu süzüp kullanabilirsiniz.

Kuru domatesleri en az bir saat kadar sıcak suda yumuşaması için beklettikten sonra iri parçalar halinde dilimleyin.

(Zeytinyağında salamura edilmiş konserve kuru domates de kullanabilirsiniz. O zaman, kuru domatesleri hiçbir işleminden geçirmenize gerek yoktur.) Diğer taraftan, marulu yıkayıp süzün ve elinizle parçalayarak derin bir kaba koyun. Üzerine dilimlenmiş ya da konserve kuru domatesleri ve ikiye bölünmüş kiraz domatesleri ekleyin. Salata kâsesi yapmak için; lavaş ekmeği fırına dayanıklı cam bir kâseye, ortasını çukurlaştırarak yerleştirin. Hatta kenarlarının kıvrık olması için, tıpkı teğel yapar gibi kenarlarını büzüştürün ve bu kıvrımları kürdanla sabitleyin. Lavaşı 175 dereceye ayarlı fırında, iyice kuru-yuncaya kadar, en az 20 dakika kızartıp çıkarın. Lavaşın kenarındaki kürdanları çıkardığınızda, bir kase gibi, şeklinin bozulmadığını göreceksiniz. Ekmeğin içine salata malzemelerini doldurup parmak şeklinde doğradığınız soğuk haldeki enginarları ya da konserve enginarları üzerine yerleştirin. Sosu hazırlamak için; zeytinyağı, limon suyu, sirke, tuz, karabiber, tozşeker ve döiümüş sarımsağı derin bir kasede karıştırın. Çatalla ya da bir tel çırpıcıyla iyice çırpıp salatanın üzerine gezdirin. Salatayı servise sunun.