



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZ SALATASI VE DİLİMLİ ROZBİF (İTALYA)

4 kişilik

MALZEME:

1 kilo beyaz kuşkonmaz,
200 gr. turp,
1 elma,
4 yeşil soğan,
2 yemek kaşığı limon suyu,
4 yemek kaşığı elma sirkesi,
8 yemek kaşığı sebze suyu (komprime olabilir),
2 yemek kaşığı hardal,
tuz,
karabiber,
şeker,
1 bağ soğancık (yeşil soğan olabilir),
200 gr. ince dilimlenmiş rozbif,
6 yemek kaşığı kabak çekirdeği yağı.

1. Kuşkonmazları tarife göre haşlayın.
2. Turpları yıkayarak ayıklayın ve dörde bölün. Elmayı ince dilimleyin. Soğanları verev kesin.
3. Limon suyu, sirke, sebze suyu ve hardalı karıştırın. Tuzunu, biberini ve şekerini ayarlayın. Sosa kıyılmış soğancık katın.
4. Kuşkonmaz ılıdıktan sonra diğer malzemeleri ilave edin. Kuşkonmazları verev kesin, salatayı tabaklara koyun.
5. Servis yapmadan kısa bir süre önce her tabağa sirkeli sos ve kabak çekirdeği yağı damlatın.