



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUŞKONMAZ YERELMASI SALATASI (İTALYA)

- 1 limon (ortadan ikiye kesilmiş)
- 125 g yerelması (iyice kazınmış)
- 500 g kuşkonmaz (soyulup, yaklaşık 4 cm boyunda verevine kesilmiş)
- 1 tatlı kaşığı cevizyağı (ya da natürel zeytinyağı)
- 1 çorba kaşığı dereotu (doğranmış)

Bir kâseye yarısına kadar soğuk su koyup, içine yarıya monun suyunu sıkın. Yerelmalarının kabuklarını soyup, dilimleyerek, tenceredeki limonlu suyun içine atın. Bir tencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, içine delikli buğulama kabı yerleştirin. Tencereyi ateşe oturtup, içindeki su kaynayınca, limonlu sudaki yerelması dilimlerini çıkararak, tenceredeki buğulama kabının içine yerleştirin ve üstünü örtüp, yerelmalarını bir bıçak kolayca batırtabilecek kadar (yaklaşık 5 dakika) buharda pişirin.

Tencereyi ateşten alıp, yerelması dilimlerini büyük bir salata kâsesine aktararak, kalan yarım limonun suyunu üstlerine sıkın.

Birtencereye 2,5 cm yükseklikte su koyup, ateşe oturtarak birtaşım kaynatın. Su kaynayınca kuşkonmaz parçalarını ekleyip, iyice yumuşayınca kadar (yaklaşık 4 dakika) pişirin. Tencereyi ateşten alıp, kuşkonmazları bir süzgeçte süzdükten sonra, soğuk su altında çalkalayın. Yeniden süzdürüp, birtabağa çıkarın. Üstlerine cevizyağını (ya da zeytinyağı) gezdirip, her yanlarını yağa iyice bulayın.

Kuşkonmazları geniş bir servis tabağına (ya da dört ayrı küçük tabağa) dizip, üstlerine yerelması dilimlerini yerleştirin. Dereotunu serpip, servis yapın.