



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LEVREKLİ KUZUKULAĞI SALATASI

<https://www.elele.com.tr>

2 levrek
350 gr kuzukulağı otu
1 kırmızı soğan
1 dal taze biberiye
1-2 defne yaprağı
Yarım su bardağı mısır
1 salçalık kırmızıbiber
1 dilim limon
1 çay bardağı haşlanmış bezelye
Sos için:
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı dijon hardalı
2 yemek kaşığı limon suyu
Tuz
Karabiber

Tencereye 1 dilim limon, defne yaprağı, biberiye ve yeteri kadar su aktarıp kaynamaya bırakın. Kaynayan suya levrekleri ekleyip haşlayın. Haşlanan levrekleri tencereden alıp soğumaya bırakın. Kılçıklarını temizleyin. Çukur bir kaptaki mısırı, bezelyeyi ve elinizle iri parçalara böldüğünüz levreği harmanlayın. Salata kasesine kuzukulağını, yarım ay şeklinde doğradığınız soğanı ve jülyen doğradığınız kırmızıbiberi ekleyip harmanlayın. Sos malzemesini iyice karıştırın. Sosun yarısını salataya kalan yarısını da levreklerin üzerine gezdirin. Levrekli salatayı kuzukulaklı salatanın üzerine alıp servis yapın.



