



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

NİÇOİSE SALATASI

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

2 su bardağı taze fasulye (haşlanmış)
4 adet orta boy patates (haşlanmış ve dilimlenmiş)
4 adet yumurta (tuzlu su içinde haşlanmış ve dilimlenmiş)
1 su bardağı kiraz domates (yarım veya bütün)
1/2 su bardağı siyah zeytin (çekirdekleri çıkartılmış)
1/2 su bardağı yeşil zeytin (çekirdekleri çıkartılmış)
1/2 su bardağı ton balığı (konserve, süzölmüş)
4 adet marullar
4 adet taze soğan (isteğe bağılı, ince doğranmış)
Tuz ve karabiber
Sos için:
1/4 su bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı sirke
1 diş sarımsak (ezilmiş)
Tuz ve karabiber

Taze fasulyeleri kaynar su içinde haşlayın. Ardından, soğuk suya batırarak renginin canlı kalmasını sağlayın. Patatesleri kabuklarını soyup haşlayın. Haşlanmış patatesleri dilimleyin. Yumurtaları tuzlu suda haşlayın. Haşlanan yumurtaları dilimleyin. Ton balığını süzün. Marulları yıkayın ve doğrayın. Büyük bir servis tabağına marulları yerleştirin. Üzerine dilimlenmiş patatesleri, fasulyeleri, haşlanmış yumurtaları, zeytinleri, kiraz domatesleri ve ton balığını düzenli bir şekilde yerleştirin. Sos için, zeytinyağı, sirke, ezilmiş sarımsak, tuz ve karabiberi bir kaptaki karıştırın. Hazırladığınız sosu salatanın üzerine gezdirin. İsteğe bağılı olarak taze soğanı serpiştirin. Salatayı servis yapmadan önce buzdolabında bir süre dinlendirin.

Not: Fransa'nın Nice kentinde ortaya çıkan bir salata. Geleneksel olarak domates, haşlanmış yumurta, Niçoise zeytini ve hamsi veya ton balığından yapılır, zeytinyağıyla tatlandırılır veya bazı tarihi versiyonlarda salata sosu kullanılır. 20. yüzyılın başlarından beri dünya çapında popüler olmuş ve birçok şef tarafından hazırlanıp tartışılmıştır.



© lezzetler.com tarif no:176750 • adı:Niçoise Salatası • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 19:21