ORDÖVR TABAĞI (İTALYA)

Zengin çeşitli ordövr tabakları italya'da bir arada sunulmaktadır. Her tabakta ayrı ordövrler bir araya getirilmiştir. Ordövr tabaklarının içine konulan malzemenin belirli miktarı yoktur. Bu tabakları hazırlamak için buzdolabınızda bulunan bütün yiyecek maddelerinden yararlanabilirsiniz.

SALAMLI PEYNİR DİLİMLERİ: Tekerlek halindeki kaşar peynirinden ince dilimler kesin. Bunların üzerlerine salam dilimlerini sararak tabağa yerleştirin. Tabağın kenarlarını küçük küçük kesilmiş salatalık ve havuç ile süsleyin.

LAKERDA: İnce kesilmiş lakerdanın kenarlarını yeşil zeytin ve limon dilimleri ile süsleyin.

ENGİNAR GÖBEKLERİ: Yaprakları temizlenmiş ve içi boşaltılmış enginarları yıkayın. Pişirin ve tabağa ters çevirerek dizin. İçlerini çeşitli soslarla doldurun. Tabağa siyah zeytin ve salata yaprakları koyun.

SALAMLAR: Mortadela salamını ikiye katlayın. Bir tarafına küçük siyah zeytin doldurun. Tabağın ortasına haşlanmış yumurtayı dilim dilim keserek koyun. Ançüez balıkları ile süsleyin.

TON BALIĞI: Konserveden çıkardığınız ton balığı parçalarını enginar göbekleri ile süsleyebilirsiniz.

KUŞKONMAZ: Konserveden çıkardığınız kuşkonmazı yıkayın ve 10 dakika haşlayın. Tabağa dizin. Ortasını küçük küçük kesilmiş haşlanmış yumurta ile süsleyin.

SOĞAN VE DOMATES: Domatesleri dörde bölün. Tabağın iki yanına yerleştirin. Tabağın orta kısmını haşlanmış arpacık soğanı ile doldurun.

Not: Değişik alzemeleri sofraya tek tabakların içinde götürmek istediğinizde tabakların kenarlarını mutlaka süslemelisiniz. Örneğin zeytin taneleri ançuez balıkları, salata ve maydanoz yaprakları ordövrn görünümünü daha da güzelleştirecektir.
Tabakları tepsinin içinde servis yapacağınız takdirde de tepsinin boş kalan kısımlarını süslemeniz yerinde olur.

© lezzetler.com tarif no:26470 • adı:ORDÖVR TABAĞI (İTALYA) • gönderen:pinpin • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:45