PATLICANLI KABAK SALATASI

Haliç Üniversitesi

Kabak 1 adet
Patlıcan 1 adet
Kırmızı biber 1 adet
Hardal
Sirke
Domates
Soğan
Şeker
Kornişon turşu
Kültür mantarı 2-3 adet 20 gr
Sos için:
Yoğurt
Çıkan sosun tam yarısı sosu seyreltmek için

İlk önce sos malzemelerimizi bir araya getirip sosu hazırlayalım. Hazırladığımız sosu yoğurt ile seyreltelim.
Patlıcan ve kabakları mire poise şeklinde kesilir.
Kırmızı biberi ise jardiniere şeklinde kesilir.
Kabak ve patlıcan ayrı olarak kaynar suda haşlanır, haşlandıktan sonra şoklamak için soğuk suya batırılıp çıkarılır.
Mantar ve kırmızı biber tavada ayrı olarak sotelenir.
Kabak ve patlıcan 180 derece'de ısıtılmış fırında 10 dakika bekletilir.
Fırından çıkardığımız kabak ve patlıcan birleştirilir.
Kırımızı biber tabağın tam ortasına gelecek şekilde dizilir, etrafına patlıcanlı kabak daire şeklinde dizilir.
Mantarlar jardiniere kesilir ve sosun içine karıştırılır.
Salatanın üzerine sos gezdirilir. Sunuma hazır.

© lezzetler.com tarif no:140022 • adı:Patlıcanlı Kabak Salatası • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:22