



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL SALATASI (SİCİLYA)

6 kişilik gerekli malzeme:

6 adet portakal

20 adet siyah zeytin

1 adet pırasa

1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

1 çorba kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Portakalların kabuğunu soyup ince halkalar halinde dilimleyin. Derin bir servis tabağına balıksırtı şeklinde dizerek yerleştirin.

Temizlenmiş pırasayı ince ince kıyıp soğuk suda 10 dakika bekletin. Süzüp peçete üzerinde kuruttuktan sonra portakallara ilave edin. Üzerine tuz ve karabiber ekleyin, 1 kaşık zeytinyağını gezdirerek dökün. Karıştırıp kıyılmış maydanoz serpin. Çekirdeği alınmış ve ikiye kesilmiş zeytinlerle süsleyip servis yapın.

Not: Dilerseniz salatanın üzerini jelatin kağıtla kaplayarak buzdolabında birkaç gün bekletebilirsiniz. Veya ızgara et yemeklerinin yanında garnitür olarak kullanabilirsiniz. Bir alternatif olarak pırasa yerine taze soğanı tercih edebilirsiniz.