



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI BİBERİYELİ HİNDİBA SALATASI (FRANSA)

- 1 diş sarımsak (ikiye kesilmiş)
- 1 kıvırcık hindiba (ya da arapsağı; yıkanıp, kurulanmış ve iri parçalar halinde koparılmış)
- 3 küçük hindiba (yıkanıp kurulandıktan sonra, yaklaşık 1 cm kalınlığında doğranmış)
- 1 portakal
- 1 küçük kırmızı soğan (ince halkalar halinde doğranmış)
- 1 tatlı kaşığı kuru biberiye (ufalanmış)
- bir tutam tuz
- 2 çorba kaşığı sirke
- 1 çorba kaşığı hardal (tercihen taneli hardal)
- 1 1/2 çorba kaşığı natürel zeytinyağı

Yarım sarımsakları bir salata kâsesinin içine iyice sürüp, kıvırcık hindiba (yada arapsağı) ve hindiba parçalarını kâseye koyun. Akan suyunu ziyan etmemek için küçük bir kâse üstünde çalışarak portakalın kabuğunu, beyaz bölümlerini de alarak soyun. Sivri bir bıçakla dilimlerin dış zarlarını da çıkarıp, her dilimi ortadan üçe keserek, hindibaların bulunduğu kâseye ekleyin.

Küçük kâseye akmış portakal suyuna, sirkeyi ve hardalı karıştırın. Sürekli karıştırarak zeytinyağını da ekleyip, hazırladığınız bu sosu, salatanın üstüne boşaltın, iyice karıştırıp, hemen servis yapın.