



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RİNGALI HOŞGÖR (HOLLANDA)

(haringsl)

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

8 taze ringa balığı veya 18 sardalye balığı,
2 yumurta,
1 baş iri pancar,
4 patates,
3 kornişon,
3 soğan turşusu,
1 limon, 2 kokulu elma (veya 1 kaşık kapari ve 1 körpe havuç),
1 tatlı kaşığı hardal,
1 bardak zeytinyağı,
yeteri kadar beyaz biber ve tuz.

Yapımı: Ringaların içini, dışını temizleyip bol suda yıkadıktan sonra bunların filetoalarını çıkarmalı. İyice kuruttuktan sonra bu filetoaları ince ve küçük parçalara doğramalı. İyice yıkanmış patatesleri kabuklarıyla tuzlu suda haşlamalı. Sonra sıcak sıcak kabuklarını soymalı ve bir kenarda soğumaya bırakmalı. Pancarın da sakallarını ve yapraklarını kestikten sonra yıkamalı ve tuzlu suda haşlamalı.

Patatesle pancar soğuyunca bunlardan iki - üç yuvarlak dilimi bir kenara bıraktıktan sonra geri kalanını tavla zarı biçiminde küçük parçalara doğramalı. Kornişonlardan birini uzun dilimlere doğramalı, geri kalanını da küçük parçalara kesmeli. Soğan turşularından birini yuvarlak dilimlere, geri kalanını da küçük parçalara doğramalı. Elmanın kabuğunu soyup çekirdeklerini ve çekirdek yataklarını çıkardıktan sonra bunları küçük parçalara doğramalı.

iki yumurtayla zeytinyağı, limon, tuz ve biberden yararlanarak bir mayonez hazırlamalı. Büyük bir kâseye balık parçalarını, doğranmış soğan turşusunu, patatesi, pancarı, elmayı (veya kaparilerle havucu), kornişon, yeteri kadar tuz ve biberi, hardalı koymalı. Bunları iyice karıştırırken mayonezirl dördte üçünü katmalı. Mayonezle balık ve sebze parçaları birbirlerine karışınca bunları kayık biçiminde bir servis tabağına boşaltmalı. Bir spatulayla düzene koymalı. Kalan mayonezi de bunların üstüne döküp gene spatulayla düzetmeli. Bir kenara ayrılmış olan kornişon, patates, soğan, pancar, dilimlerini en üste düzenli bir biçimde yayararak yemeği süsledikten sonra servis yapmalı.