



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALATALIK CARPACCIO ÜZERİNDE SOSLU ÜZÜM

Malzeme:

2 adet salatalık

3-4 diş sarımsak

1 dal taze soğan

1 çorba kaşığı balzamik sirke

2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Akdeniz yeşilliği

Sosu İçin :

100 gram Bizim Mutfak Un

1 şişe soda

2 adet yumurta

1 tutam Tuz

400 gram üzüm

Kızartmak İçin :

Bizim Mutfak Mısırozü Yağı

Salatalıkları yıkayıp kabuklarını soymadan uzunlamasına çok ince dilimleyin. Sarımsak ve taze soğanı temizleyip incecik kıyın. Zencefili soyup minik zar şeklinde doğrayın. Hazırladığınız sebzeleri geniş bir kaba aktararak zeytinyağı ve balzamik sirke ile tatlandırın. Yarım saat dinlendirin. Sos için un, soda, yumurtalar ve tuzu akıcı bir sos elde edinceye kadar karıştırın. Üzümleri yıkayıp küçük salkımlara ayırın. Üzüm salkımlarını teker teker hazırladığınız sosa bulayıp kızgın yağda kızartın. Akdeniz yeşilliklerini yıkayıp kuruladıktan sonra servis tabağına aktarın, üzerine salatalıklı karışımı dizeyin ve kızarmış üzüm salkımlarının üzerine limon suyu gezdirip tabağa yerleştirin. Servis yapın.