



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALATALIK SALATASI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

- 2 adet salatalık
- 1 ay kaşığı tuz
- 2 diş sarımsak (ince doğranmış)
- 1 adet taze soğan (ince doğranmış)
- 1 yemek kaşığı gochugaru (Kore kırmızı biberi, yoksa acı kırmızı biber tozu kullanılabilir)
- 1 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı pirinç sirkesi (veya elma sirkesi)
- 1 yemek kaşığı Őeker
- 1 tatlı kaşığı susam yağı
- 1 yemek kaşığı kavrulmuş susam

Salatalıkları yıkayın ve ince dilimler halinde kesin.

Dilimlenmiş salatalıkları bir kaseye alın ve üzerlerine tuzu serpin. Karıştırın ve yaklaşık 10 dakika bekletin. Bu işlem salatalıkların suyunu salmasını sağlar ve salatanın daha çıtır olmasına yardımcı olur.

Sürenin sonunda salatalıkları bir süzgece alın ve fazla suyunu sıkın.

İnce doğranmış sarımsak, ince doğranmış taze soğan, gochugaru (veya acı kırmızı biber tozu), soya sosu, pirinç sirkesi, Őeker, susam yağı ve kavrulmuş susamı bir kaseye alın.

Malzemeleri iyice karıştırarak bir sos elde edin.

Suyunu sıktığınız salatalıkları geniş bir kaseye alın.

Hazırladığınız sosu salatalıkların üzerine dökün ve iyice karıştırın.

Salatanın iyice karışması ve sosun salatalıklara iyice nüfuz etmesi için birkaç dakika bekletin.

Salatayı servis tabağına alın.

Üzerine isteğe bağlı olarak biraz daha kavrulmuş susam serpebilirsiniz.

