



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALMOHERO (İSPANYA)

MALZEMELER

4 adet orta boy havuç (çok ince rendelenecek)
Yarım su bardağı iç badem (çok ince çekilecek)
1 adet büyük boy kuru soğan (yemeklik ince kıyılacak)
3 diş sarımsak (dövülecek)
1 dilim bayat ekmek (ıslatılacak)
1 adet orta boy domates (tavla zarı şeklinde küp doğranacak)
1 adet yeşil sivri biber (ince halka şeklinde dilimlenecek)
Süslemek için;
2 adet haşlanmış katı yumurta
Sos için;
Yarım su bardağı sızma zeytinyağı
3 yemek kaşığı sirke
1 çay kaşığı tuz

YAPILIŞ TARİFİ

Öncelikle havuçları rendenin en ince gözünde rendeleyelim. Kabukları soyulmuş iç bademi çok incecik dövelim ya da çekelim. Şimdi de bir mutfak robotunun içine doğranmış kuru soğan, dövülmüş sarımsak, ıslatılmış ve suyu sıkılmış ekmek, ince kıyılmış domates ve biber koyarak 1-2 dakika kadar çekelim. Çok ince taneli bir karışım elde edelim. Sonra içine sos malzemeleri olan zeytinyağı, sirke, tuz, karabiberi ekleyerek, tekrar robotta 1 dakika kadar çekelim. Öte yandan derin bir karıştırma kabının içinde rende havuç ve çekilmiş bademleri karıştıralım. Üzerine robotta hazırladığımız sosu gezdirerek iyice harmanlayalım. Servis tabağına düzgünce yerleştirilip, dilimlenmiş katı yumurtalarla süsleme yapalım ve servise sunalım.