SARDALYA BAHAR SALATASI (GELİBOLU ÇANAKKALE)

https://www.gelibolukaymakamligi.com

4 Kişilik Malzemeler:

200 GR. SEMİZOTU
200 GR. ISPANAK
200 GR. SU TERESİ
YARIM DEMET DEREOTU
YARIM DEMET ROKA
1/4 GÖBEK SALATA
1 DEMET TAZE NANE
200 GR. TAZE SOĞAN
150 GR. MANTAR
2 ADET KURU SOĞAN
150 GR. MANTAR
2 ADET KURU SOĞAN
YETERİNCE UN VE MISIR UNU
12 SARDALYA BALIĞI
Sos İçin:
1 SU BARDAĞINDAN BİR PARMAK EKSİK SIZMA ORKİDE ZEYTİNYAĞI
YARIM SU BARDAĞI LİMON SİRKESİ
1 TATLI KAŞIĞI KIRMIZI PUL BİBER
SIVIYAĞ.

Hazırlanışı
Temizlediğiniz ve bol suyla yıkadığınız yeşilliklerin suyu süzülene dek süzgeçte bekletin. Semizotunu, ıspanağı, su teresini, yarım demet dereotunu, yarım demet rokayı, göbek salatayı ve bir demet taze naneyi bıçak kullanmadan elinizle iri parçalar halinde koparın. Geniş bir salata tabağına aktarın. Mantarları enine ikiye kesin. Temizlenmiş taze soğanları iri parçalar halinde doğrayın. Mantarları kararmamaları için limonlu suda bekletin. Taze soğanları yeşilliklerin üzerine dizin. Bu arada sosu hazırlayın. Geniş bır kaseye sızma Orkide zeytinyağı koyun. Üzerine limon sirkesi ilave edin. İyice çırpın. 1 Tatlı kaşığı kırmızı pul biberi ekleyin. Hazırladığınız sosu bir kenarda bekletin. Limonlu suda beklettiğiniz mantarların suyunu süzün. Teflon tavada kızartın. Kabuklarını soyduğunuz ve dilimler halinde kestiğiniz soğanları teflon tavada kızartın. Kabuklarını soyduğunuz ve dilimler halinde kestiğiniz soğanları teflon tavada yumuşayana dek soteleyin. Temizlenmiş ve kılçıkları çıkartılmış balıkları bol suyla yıkayın. Suyu süzdükten sonra sardalya balıklarını, aralarına un serperek, birbirine yapıştırın. Birbirine yapıştırdığınız sardalya balıklarının dış kısımlarını mısır ununa bulayın. Çok az sıvıyağ sürülmüş teflon tavada pişirin. Salata tabağına aldığınız yeşilliklern üzerine hazırladığınız sostan gezdirin. Teflon tavada pişirdiğiniz mantarları, soğanları ve sardalya balıklarını yeşilliklerin üzerine dizin. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:51275 • adı:SARDALYA BAHAR SALATASI (Gelibolu Çanakkale) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:01.05.2024 - 02:27