



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARDALYALI KEREVİZ

Michael Montignac

1 KÜÇÜK KEREVİZ
12 SARDALYA BALIĞI
1 ÇORBA KAŞIĞI ACI HARDAL
1 ARPACIK SOĞANI
1 YUMURTA SARISI
1 ÇORBA KAŞIĞI ZEYTİNYAĞI
1 ŞU BARDAĞI AYÇİÇEK YAĞI
1 ÇORBA KAŞIĞI KIYILMIŞ MAYDANOZ
TUZ
KARABİBER

Sardalyaların içini temizleyin, yıkayın, kurutun tekrardan sırtlarından kesip içinden kılçıklarını çıkartın. Kerevizi soyun ve zar şeklinde kesin. Bu kerevizleri ve sardalyaları, düdüklü tencerede buhar çıkmasından sonra 3 dakika soyarak pişirin. Hardal, yumurta sarısı, tuz, karbiberi karıştırın ve el mikseri ile çırparken azar azar 1 su bardağı ayçiçek yağını, sonrada aynı şekilde bir çorba kaşığı zeytinyağını akıtmak suretiyle koyu bir mayonez elde edin.

Arpacık soğanını da incecik kıyıp bu mayoneze ekleyin. Sonra mayoneze kereviz, sardalya ve bunların pişirme suyunu katın. Bunu 12 saat buzdolabında bekletin. Servis sırasında üzerini kıyılmış maydanoz ile süsleyin.