



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZE KOKARDI

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):

6 olgun ve büyük boy domates,  
1 kök marul,  
200 gr mantar,  
700 gr patates,  
2 salatalık,  
1 baş soğan,  
yarım demet maydanoz,  
1 limon,  
1 kutu ton balığı konservesi (300 gr),  
100 gr siyah zeytin,  
2 yumurta,  
200 gr soğan (turşu),  
2 su bardağı zeytinyağı,  
yeteri kadar tuz.

Yapılışı: Patatesler iyice yıkanır ve soyulmadan tencereye konup tuzlu suda haşlanır. Haşlandıktan sonra kabukları soyulur. Salatalıklar kabuğu soyulduktan sonra dilimlenir. Bazı salatalıklar acı olabilir. Bu durumda salatalık iyice tuzlanır ve tabağa konur. Tabak hafif eğik bir şekilde bir kenara dayanır. Tuzlanan salatalıklardan akan sularla acılıkları gitmiş olur. Mantarların saplarının uç kısımları kesilip atıldıktan sonra, zar çıkarılır ve limonlu soğuk suyun içinde dilimlenir. Limonlu sudan alınır ve tuzlu suda haşlanır. Marul ayıklandıktan sonra iyice yıkanır ve süzgece konularak suyu süzülür. Domatesler iyice yıkandıktan sonra kabuğu soyulur, çekirdekleri çıkarılır ve dilimlenir. Servis tabağına, yıkanmış marulun irice yaprakları düzenli bir şekilde yayılır. Marul yapraklarının üzerine sırasıyla domates dilimleri, patatesler ve pişmiş mantarlar yerleştirilir. Mantarların üzerine de marulun göbeği ve kutusundan parçalanmadan çıkarılan ton balığı oturtulur. Servis tabağı, ince ince yarım ay biçiminde doğranmış soğan, zeytin, soğan turşusu ve küçük küçük doğranmış domates ve kıyılmış maydanozla süslenir ve buzdolabına konur. Tabak buzdolabına konduktan sonra, yumurta sarısı, bir tutam tuz ve 2 su bardağı zeytinyağı ve yarım limonun suyuyla mayonez hazırlanır. Hazırlanan mayonez kâseye dökülür ve sebze kokardıyla birlikte servis yapılır. İsteğe göre, mayonez yerine şöyle bir sos da hazırlanabilir: 100 gr arpacık soğanı ince ince kıyılır, bir demet kıyılmış maydanozla karıştırılarak tencereye konur. 3 çorba kaşığı üzüm sirkesi ile 3 çorba kaşığı zeytinyağı katılır. Yeteri kadar tuz ve karabiber serpilerek kuvvetli ateşe oturtulur. Malzeme tahta kaşıkla karıştırılarak kuvvetli ateşte pişirilir. Sos pişince ateşten alınıp soğumaya bırakılır. Soğuyunca, sebze kokardıyla birlikte servis yapılır.