



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SEBZE KOKARDI

Kullanılacak malzeme (6 kişi için):

6 olgun ve iri domates,
1 kök marul (yoksa iri bir kök yeşil salata),
200 gram mantar,
700 gram patates,
2 hıyar,
1 baş soğan,
1/2 demet maydanoz,
1 limon,
1 kutu ton balığı konservesi (300 gram),
100 gram siyah zeytin,
2 yumurta,
200 gram soğan (turşu),
yeteri kadar tuz,
2 bardak zeytinyağı.

Yapımı: Patatesleri iyice yıkamalı ve kabuklarıyla bir tencereye koyup tuzlu suda haşlamalı. Sonra kabuklarını ayıklamalı ve süzgece koyarak suyunu süzmeli. Hıyarların kabuklarını soyduktan sonra dilim dilim doğramalı. Bazı hıyarlar acımtırak olur. Böyle durumlarda hıyarları iyice tuzlamalı ve bir tabağın kenarına istif etmeli. Sonra öbür kenarı altta kalacak biçimde tabağı yanlamasına bir kenara dayamalı. Tuzlanan salatalıklardan akan sularla bunların acılıkları gitmiş olur.

Mantar saplarının toprağı değıen bölümlerini kesip attıktan sonra bunların zarını çıkarmalı ve limonlu soğuk suyun içinde tutarak dilimlere doğramalı. Sonra bunları tuzlu suda haşlamalı.

Marulun dış kabuklarını çıkardıktan sonra bunları iyice yıkamalı ve iri delikli bir süzgece koyarak suyunu süzmeli. Domatesleri iyice yıkadıktan sonra bunları dilim dilim kesmeli ve çekirdeklerini çıkarmalı.

Servis tabağına yıkanmış marulun irice yapraklarını düzenli bir biçimde sermeli. Üstüne domatesleri dizmeli.

Bunların üstüne de önce patatesleri, sonra pişmiş mantarları yerleştirmeli. Her sebze tabakası bir alt kattakinden daha küçük olacağından mantarlardan sonra tabaktakiler bir hayli sivrilmiş olacaktır. Mantarların üstüne marulun göbeğini, onun üstüne de parçalamadan kutudan çıkarılacak ton balığını öyle yuvarlak biçimde oturtmalı.

Servis tabağını ince ince doğranmış soğan, zeytin, soğan turşusu ve zar gibi küçük parçalara doğranmış iki dilim domates ve kıyılmış maydanozla süsledikten sonra tabağı buzdolabına koymalı. Tabağı dolaba koyduktan sonra yumurtaların sarıları, bir tutam tuz ve 2 bardak zeytinyağıyla 1/2 limon suyundan yararlanarak bir mayonez hazırlamalı.

Hazırlanan mayonezi salça kâsesine koyduktan sonra mayonezle birlikte sebze kokardını sofraya çıkarmalı.

İsteyenler mayonezin yerine şöyle bir salça da yapabilirler: 100 gram arpacık soğanını ince ince kıymalı. Sonra bu soğanı kıyılmış bir demet maydanozla karıştırarak tencereye koymalı. 3 çorba kaşığı üzüm sirkesiyle 3 çorba kaşığı zeytinyağı katmalı. Yeteri kadar tuz ve karabiber serptikten sonra tencereyi kuvvetli ateşe oturtun. Tahta bir kaşıkla karıştırarak tenceredekileri pişirin. Salça pişince ateşten indirip soğumaya bırakmalı. Soğuyunca salça servis tabağına yerleştirmeli ve sebze kokardıyla birlikte servis yapmalı.