



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞIK LAKERDA

Refika Birgül

5 parça Lakerda
1 adet kırmızı Soğan
4 diş Sarımsak
Yarım tatlı kaşığı Kişniş Tohumu
Yarım bağ Maydanoz
1 adet Kurutulmuş Kırmızı Biber
Yarım çay bardağı Zeytinyağı
1 çorba kaşığı Tatlı Biber Sosu
4 çorba kaşığı Soya Sosu

1 adet ufak kırmızı soğanı, 1 adet kurutulmuş kırmızı biberi ve 1/2 bağ maydanozu kıyabildiğiniz en ince şekilde kıyın. 4 diş sarımsağı biraz tuzla havanda dövün. ½ tatlı kaşığı kişniş tohumunu da havana atın ve dövmeye devam edin. ½ çay bardağı zeytinyağı ve ince ince doğradığınız tüm malzemeleri havana ekleyin. Son olarak 4 çorba kaşığı soya sosunu ve 1 çorba kaşığı tatlı biber sosunu hazırladığınız karışıma ekleyin ve iyice karıştırın. Lakerdaları sunmak için hazırlarken havandaki sosu da kıvamını bulması için bir kenarda bekletin. 5 parça lakerdayı tabağa yerleştirdikten sonra hazırladığınız sostan lakerdaların ortalarına öbek öbek olacak şekilde koyun. Son dokunuş olarak bal ve tatlı biber sosu ile lakerdanızın sunumunu tamamlayın.

