



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYAH HAVYAR SALATASI

100 gram siyah havyar

1/2 kahve fincanı limon suyu

65 gram zeytinyağı (1 kahve fincanı)

1) Bir kâseye 100 gram havyar koyduktan sonra üstüne 1 kahve fincanı zeytinyağını, damla damla denilebilecek kadar az akıtmak, bir taraftan da tahta bir kaşıkla havyarı ezercesine karıştırmak suretile zeytinyağını on, on beş dakika zarfında havyara yedirmelidir.

2) Havyara, yağ yedirilmesi sona erince, buna, azar azar olmak üzere 1/2 kahve fincanı da limon suyu ilâve ederek, tekrar iyice karıştırmak suretile, havyar limon suyunu yiyip de grimsi bir renk almasını temin etmeli, sonra da tabağa alarak muntazam bir şekilde yaydıktan sonra servis yapılmalıdır. (Bu havyar salatasını çoğaltmak istenirse: içine ıslatılmış ve iyice sıkılmış bir küçük dilim ekmek içi katmalı ve sonra yağ ilâve ederek karıştırmaktır.