



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SONBAHAR

<https://www.acunn.com>

Endivyen
Kuzu kulağı
Kaşıkçı marul
Hindiba
Polorosso
Baby roka
Kıvırcık
Baby havuç
Baby salatalık
Baby turp
Kuşkonmaz
Baby patates
Bıldırcın yumurtası
Kinoa
Kırmızı Soğan
Nar
İkura havyar (somon havyarı)
Pastırma
Esmer toz şeker
Limon
Zeytinyağı
Sos için:
Hardal tozu
Bal
Yumurta
Lime
Sarımsak
Kars Gravyer
Elma sirkesi
Tarhun
Mandalina
Tabanı için:
Mascarpone peyniri
Tuz
Sarımsak

Sos için, bir kabın içerisine yumurta sarısı, hardal tozu, bal, sarımsak, rendelenmiş Kars gravyer peyniri, tarhun otu, elma sirkesi, lime ve mandalina suyunu koyup blendardan iyice çekin.
Süzgeçten geçirerek akışkan kıvamlı bir sos elde edin bir fişeğe koyup kenarı alın.
Mascarpone peynirinin içerisine rendelenmiş sarımsak ve tuz koyup karıştırın kenara alın.
Tüm yeşillikleri ve sebzeleri yıkayıp kurulayın.
Baby patatesleri yıkayıp haşlayın.
Bıldırcın yumurtalarını haşlayın.
Kuşkonmazları blanch edip, üzerlerine rende Kars Gravyeri koyarak pürmüz ile eritin.
Kinoayı haşlayın. Haşlandıktan sonra tuz, limon suyu ve zeytinyağı ile tatlandırın.
Pastırmaları ızgarada çevirerek iyice kurutun. Blendarda çekerek toz haline getirin.
Narları ayıklayın.
Hindibaları yaprak yaprak ayırıp ızgarada iz verin.
Kırmızı soğanları halka halka dilimleyip, üzerine esmer şeker serpiştirerek pürmüz ile yakın.
Mascarpone peynirini tabağın alt kısmına yayıyoruz.
Yıkadığımız yeşillikleri minimalist ve uç filiz kısımlarını kullanarak tabağa dağınık şekilde yerleştiriyoruz.
Baby turpu dörde bölüyoruz, baby havuç ve baby salatalığı ortadan ikiye bölerek tabağa yerleştiriyoruz.
Bıldırcın yumurtalarını soyup ikiye bölüyoruz. Üzerlerine ikura koyarak tabağa koyuyoruz.
Baby patatesleri ikiye bölüp çok küçük olanları bütün şekilde tabağa yerleştiriyoruz.
Hazırladığımız kuşkonmaz, kırmızı soğan ve hindibayı tabağa yerleştiriyoruz.
Polorossodan küçük bir çanak yapıp içine kinoayı koyup tabağa yerleştiriyoruz.
Ayıkladığımız narları tabağın üstüne serpiştiriyoruz.
Kurutup toz yaptığımız pastırmayı tabağa serpiştiriyoruz.

Fişek ile sosu üzerine sıkıyoruz.

