



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU SALATALIK

www.miele.com.tr

2 adet Salatalık (her biri 300 gr.)

Dereotu sosu için:

100 gr. Crème fraîche

2 yemek kaşığı kıyılmış Dereotu

Tuz

Tarhun sosu için:

100 gr. Crème fraîche

200 ml Krema

200 ml Sebze suyu

2 çay kaşığı Tarhun otu, kıyılmış

Tuz

Karabiber

Salatalıkları soyun, uzunlamasına ikiye bölün ve çekirdeklerini bir kaşıkla kazıyın, salatalıkları 1/2 cm kalınlığında dilimlere bölün. Bir kabın içine koyun ve üstü kapalı olarak 850 Watt gücünde yaklaşık 5 dakika pişirin.

Dereotulu sos için Crème fraîche ile dereotunu ve tuzu karıştırın. Pişmiş salatalıkların üzerine dökün.

Tarhun sosu için krema, sebze suyu, tarhun, tuz ve karabiberi karıştırın. Üstü açık olarak 850 Watt gücünde yaklaşık 5 dakika pişirin. Pişmiş salatalıkların üzerine dökün.