



SU TERESİ SALATASI

<https://diplo.de>

1 demet su teresi sapları koparılmış, yıkanmış, süzölmüş
1 dolmalık kırmızı biber
10 dilim taze kaşar
Hellim pyniri
Beyaz peynir
Tulum peyniri
Sos:
1 yemek kaşığı pekmez
1 yemek kaşığı sirke veya limon suyu
1 tatlı kaşığı susam, hafif kavrulmuş

Biberlerin sap kısmını kesin, çekirdeklerini çıkartın ve ortadan ikiye bölün. Dış kısmı üste gelecek şekilde fırın tepsisine dizin. Fırını ızgaraya getirip ısıtın. Tepsiyi üstten 2. Rafa yerleştirip 15 dakika kadar pişirin. Zarlarını kolayca çıkarmak için, kese kağıdı veya naylon torba içinde 10 dakika kadar bekletin. Küçük lokmalar halinde kesin.

Salata tabağına su teresini, üzerine közlenmiş biber ve peynir dilimlerini yerleştirin. Sos malzemelerini karıştırın ve üzerine dökün.

Bu lezzetli ve faydalı salatayı özellikle deniz mahsülleri ile ikram etmenizi tavsiye ederim.

