



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATAR SALÇASI

Kullanılacak malzeme :

1 bardak zeytinyağı,
2 taze yumurta,
1 baş küçük soğan,
1/2 çorba kaşığı hardal,
birkaç damla beyaz sirke,
1 tutam biber,
yeteri kadar tuz.

Yapımı : Yumurtalar katı olarak pişirilir.

Kabukları ayıklandıktan sonra sarıları ince bir süzgeçten geçirilir. Sonra büyük bir porselen kâseye süzgeçten geçmiş yumurta sarıları konur. Hardal, zeytinyağı ve birkaç damla sirke katılır. Bir mayonez işleniyormuş gibi tahta kaşıkla veya telle karışım iyice çırpılır. Buna rendelenmiş soğan, yeteri kadar tuz ve karabiber katılır. Vakit geçirmeden (Çünkü bekletilirse yumurtayla zeytinyağı çabuk ayrılır ve salça bozulur.) Reçetelerdeki tariflere uygun bir biçimde yemeklerde salça olarak kullanılır. Avrupa'lılar en çok bu biçim Tatar salçayı kullanmaktadırlar. Bununla birlikte bazı aşçılar yukarıdaki karışıma ince kıyılmış 1 çorba kaşığı kapariyle 1 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz da katmaktadırlar. Bu salça genel olarak yumurta, balık, haşlanmış soğuk et, ızgarada pişmiş et veya kabuklu deniz hayvanlarıyla yapılan yemeklerde kullanılmaktadır.

NOT : Avrupalılar bu salçaya Tartar derlerse de bu salça. Tatarların buluşu olduğundan biz, bu salçaya Tatar salçası diyoruz.
