



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

USKUMRU SALATASI

2 adet kereviz
2 adet limon
0.5 yemek kaşığı acı dijon(fransız) hardalı
1 çay kaşığı tuz
1 adet yumurta sarısı
300 gr ızgara edilmiş, ayıklamış uskumru
1 adet göbek salata
4 adet enginar
1 yemek kaşığı ince kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı karabiber

Salatayı yıkayın ve süzün. Enginarları ayıklayın (göbekleri kalsın) ve üzerlerine limon suyu sıkıp kararmalarını önleyin. Sonra bunları ince ince kesip, tuzlu kaynar suda 5 dakika pişirin. Piştikten sonra süzün, soğuk suda durulayın. Avokadoları ortadan uzunlamasına ikiye kesin. Çekirdeklerini çıkarın. Sonra bir tatlı kaşığı ile içinden küçük toplar çıkararak oyun. Bunların da kararmamaları için üzerlerine limon suyu gezdirin. Kereviz dallarını zar gibi kesin. Tüm malzemelerle uskumru etlerini birbirine harmanlayın. Ayçiçek yağı, ardından zeytinyağı kullanarak bir mayonez hazırlayın. Mayonez tamamlanınca içine krema ve kıyılmış maydanoz katın. Tuzunu karabiberini ayarlayın. Bu sosu salatanıza harmanlayın ve servis yapın.