



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

WAKAMELİ SALATALIK SALATASI

www.asyagurme.com

400 Gram Salatalık, Yıkanmış
1 Yemek Kaşığı Wakame (Kurutulmuş Deniz Yosunu)
1/3 Tatlı Kaşığı Tuz
3 Çay Bardağı Pirinç Sirkesi
2 Yemek Kaşığı Esmer Şeker
Tuz, Salatalıkların üzerine serpmek için
Üzeri için:
Taze Zencefil Rendesi
Susam

Kurutulmuş deniz yosunlarını önce yıkayın, ardından küçük bir kasede 10 dakika kadar suda bekletin. Daha sonra suyunu iyice süzün ve ince ince kesip, bir kenarda bekletin.

Salatalıkları uzunlamasına ortadan ikiye ayırın. Bir kaşık yardımıyla çekirdekli kısmını çıkarın ve ince dilimlere kesip, bir kaseye aktarın. Dilimlenmiş salatalıkların üzerine bir miktar tuz serpin ve yaklaşık 5-10 dakika bekletip, fazla suyunu sıkın.

Geniş bir kasede tuz, pirinç sirkesi ve şekeri, şeker eriyene dek çırparak karıştırın. Ardından salatalık dilimlerini ve ince kıyılmış deniz yosunlarını ilave edin. Üzerine bir miktar susam ve taze zencefil rendesi ilave edip, küçük salata kaselerinde servis edin. Salataları servis etmeden önce 10-15 dakika kadar buzdolabında dinlendirebilirsiniz.

