



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

WASABI SOSLU SEBZELER (JAPONYA)

Sos için:

3 yemek kaşığı wasabi tozu

2 yemek kaşığı su

300 gr. yoğurt

300 gr. krem peynir

Tuz

Karabiber

Sebzeler için:

3 adet pancar

3 adet havuç

3 adet patates

Sos için önce wasabi tozunu suyla karıştırın. Daha sonra yoğurt ve krem peyniri ilave edip mikserle pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Fırını 180 dereceye ayarlayın. İyice yıkanmış sebzeleri 2 mm. inceliğinde dilimleyin. Üzerlerine tuz serpip sularının çıkmasını bekleyin. Kuruladıktan sonra yağlı kağıt konmuş fırın tepsilerine dizin. Fırın ısısını 120 dereceye düşürüp yaklaşık 1.5 saat kadar (sebzeler kuruyana dek) arada çevirerek pişirin. Fırından çıkartınca sebzeleri tel üzerine soğumaya bırakın. Bir gün önceden hazırlayıp hava almayan kutuda saklayabilirsiniz.

Not: Wasabi, Japonya'da yetişen bir tür turptur.