



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL DAĞ SALATASI

- 1 büyük salatalık (kabuğu soyulup, ince dilimlenmiş)
 - 500 gr yeşil üzüm (yıkayıp, her biri ortadan 2'ye kesilerek çekirdekleri çıkarılmış)
 - 2 su bardağı su
 - 150 gr limon jölesi
 - 3 çorba kaşığı portakal suyu
 - 1 çorba kaşığı limon suyu
 - 1 çorba kaşığı soğan (çok ince doğranmış)
 - 1/2 kahve kaşığı pul kırmızıbiber
 - 1 çay kaşığı tuz
 - 1 kahve kaşığı karabiber
 - 1 yeşil salata (yıkayıp, kıyılmış)
- Marinadı:
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
 - 1 çorba kaşığı sirke
 - 1 kahve kaşığı tuz
 - 1 kahve kaşığı karabiber
 - 1 kahve kaşığı toz hardal

Marinadı hazırlamak için orta boy bir kasede zeytinyağ, sirke, tuz, biber ve hardalı çatalla iyice karıştırınız.

Salatalık ve üzümleri kaseye koyup, en az 30 dakika marinada dinlendiriniz.

Küçük bir tencereye 1/2 su bardağı su koyup, orta ateşte kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp jöleyi ekleyerek, jöle eriyene kadar karıştırınız. Jöle eriyince, kalan 1+1/2 su bardağı suyu ekleyiniz. Portakal suyu, limon suyu, soğan, pul kırmızıbiber, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırınız. Jöleyi hemen hemen sertleşene kadar soğutunuz. Salatalık ve üzümleri süzerek marinattan çıkarıp (marinadı saklayınız), kağıt peçete üstünde kurutarak, birazını süsleme için ayırdıktan sonra, kalanları jöleye ekleyiniz.

Jöleyi kaşıkla, 3+3/4 su bardağı su alan bir kalıba aktarınız. Kalıbı alüminyum kağıtla örtüp, buzdolabında 3-4 saat, jöle tamamen katılaşıp kadar soğutunuz.

Yeşil salatayı bir servis tabağına döşeyiniz. Kalıbı buzdolabından alıp, dibini sıcak suya batırıp çıkararak jöleyi gevşettikten sonra, salatanın üstüne çıkarınız. Ayırdığınız üzüm ve salatalık dilimlerini çevresine dizip, üstüne sakladığınız marinattan gezdirerek, servis ediniz.