# ZENCEFİLLİ KARNABAHAR SALATASI (FRANSA)

1 karnabahar (ayıklanıp, çiçekler halinde kesilmiş)
2 adet 5 cm boyunda taze zencefil (kabuğu soyulup, ince şeritler halinde doğranmış)
1 havuç (kazınıp, ince şeritler halinde doğranmış)
2 çorba kaşığı sirke
1/2 tatlı kaşığı tozşeker
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam kırmızıbiber
1 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1/2 çorba kaşığı susamyağı
1 taze soğan (ayıklanıp, beyaz bölümleri ince yuvarlaklar, yeşil yapraklarıysa, ince uzun şeritler halinde kesilmiş)

Ateşe dayanıklı bir tabağa karnabahar çiçeklerini yan yana, çiçekleri ayrılmamış karnabahar göbeği görünümünde yerleştirip, üstlerine zencefil ve havuç şeritlerini serpiştirin.
Bir kâsede sirke, tozşeker, tuz ve kırmızıbiberi karıştırıp, bir çatalla çırparak çiçekyağını yedirin. Sonra karışımı, tabaktaki salatanın üstüne gezdirin.
Büyük bir tencereye 2,5 cm yüksekliğinde su koyup, içine ateşe dayanıklı 2 - 3 kâse oturtun. Karnabahar salatasının bulunduğu tabağı kâselerin üstüne yerleştirip, tencerenin kapağını kapatarak orta ateşe oturtun.
Tenceredeki su kaynamaya başladıktan sonra, karnabaharları buharda, bir bıçağın ucu kolayca batacak kadar (15-20 dakika) pişirin.
Tencereyi ateşten alıp, kapağını açın. Buharlar dağıldıktan sonra salata tabağını çıkarıp, bir kenarda oda sıcaklığını alıncaya kadar bekletin. Susamyağını salatanın üstüne gezdirip, taze soğan yuvarlakları ve şeritlerini serpiştirerek, hemen (ya da buzdolabında biraz soğuttuktan sonra) servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:29729 • adı:Zencefilli Karnabahar Salatası (Fransa) • gönderen:reçete • indirme tarihi:11.05.2024 - 13:38