



ÜNİTE 9 - 14. Tarif

Karnabahar Dilimleri Patates Salatası ile

2 kişilik

Miktar / Malzemeler:

400 g taze karnabahar (yaklaşık 2 cm kalınlığında dilimler halinde)

100 ml sıvı yağ

Panelemek için:

100 g panko ekmek kırıntısı

1-2 yemek kaşığı un

100 ml Hindistan cevizi sütü (şekersiz)

150 ml sıvı yağ (kızartma için)

1 tutam tuz

1 damla soya sosu

1 adet organik limon suyu

Patates Salatası için:

400 g mısır nişastalı patates (waxy)

50 g soğan

40 g sirke

60 g sıvı yağ

200 ml sebze suyu

20 g orta acılıkta hardal

Tuz, karabiber

Süslemek için:

Frenk soğanı ve/veya maydanoz

Hazırlanışı:

Patates salatası:

- Mısır nişastalı kabuklu patatesleri 40-50 dakika haşlayın, soyun ve ince dilimler halinde kesin.
- Patatesleri sıcak sebze suyu, sirke, yağ, tuz, karabiber ve hardalla tatlandırın.
- Soğanları soyun ve ince küpler halinde doğrayın, az yağda pembeleşene kadar soteleyin, patateslere ekleyip karıştırın.

Karnabahar dilimleri:

- Taze karnabaharı 2 cm kalınlığında dilimleyin. Dilimleri limon suyu, tuz ve az miktarda soya sosu ile marine edin.
- Hindistan cevizi sütünü un ile karıştırın, karnabahar dilimlerini bu karışıma bulayıp her iki tarafını panko ekmek kırıntısına bulayın.
- Panelediğiniz dilimleri altın rengi olana kadar sıvı yağda tavada kızartın ve ardından 120°C fırında 10-15 dakika pişirin.

Servis:

- Patates salatasını doğranmış Frenk soğanı veya maydanoz ile süsleyerek servis edin.





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs
Learning the Vegan Cuisine
2024-1-DE02-KA220-VET-000254897