



Terbiyeli pancarlı uskumru

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	30 Dak.
Dinlenme süresi	3 Saat
Pişirme süresi	5 Dak.
Porsiyon	4

Hazırlanması

- 200 g Kırmızı pancar, ham
- 10 g Yaban turpu, taze
- 4 Dereotu
- 150 g Şeker
- 250 g Deniz tuzu, iri
- 500 g Uskumru, Derisiz ve kılçıksız

Pancarın kabuğunu soyun ve kalın rendeleyin. Dereotunu ince doğrayın. Tuz, şeker ve dereotunu karıştırın. Uskumrunun her iki yüzüne doğrudan yaban turpu rendeleyin.

Tuz karışımının yarısını porselen tabağın tabanına serpin.

Pancarın yarısını tuzun üzerine dağıtın ve üzerine balığı koyun. Kalan pancar ve kalan tuz karışımını balığın üzerine dağıtın.

Her şeyi streç filme ile örtün ve buzdolabında 3 saat bekletin.

Tuz ve pancarları uskumrudan alın, uskumruyu biraz yıkayın ve ince ince kesin.

- 250 g Marul, ör. bahar yeşillikleri

Uskumruyu tabaklara yerleştirin ve salata ile süsleyin.

Aksesuar

Porselen kalıp ½ GN, yükseklik 65 mm

