

Avokadolu Narlı Gavurdağ Salata

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 13/10

Hatay usulü avokadolu narlı gavurdağ salata, domates ve cevizi avokado ile buluşturarak ferah, gevrek ve sofralı bir salata yapar.

Malzemeler

- 3 adet Domates
- 1 adet Avokado
- 0.5 su bardağı Nar taneleri
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 adet Salatalık
- 2 adet Sivri biber
- 0.5 adet Kuru soğan
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Hazırladığınız geniş kase ve süzgeci çikararak malzeme sulan tüküyü bozmasın.
2. Malzemeleri küçük doğrayın nar taneleriyle aynı kumada gelsin.
3. Sosu ekleyip 1 dakika karıştırın yeşillikler ezilmesin.
4. Karışımın 1 dakika harmanlayın servis edin, avokado ezilmesin.
5. Karışımın geniş tabağa alın yeşillikler ezilmesin diye üstten bastırmayın.
6. Son tuz ve asit dengesini kontrol edin, beklerse su salmasın.
7. Soslandıktan sonra bekletmeden servis edin, çikararak bozulmasın.

PÜF NOKTASI

Avokadoyu servis anında kesmek salatada kararmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne nar ekşisi gezdirip soğuk meze tabağında hemen servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiř