

Avokadolu Turplu Tahinli Salata

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 13/10

Hatay usulü avokadolu turplu tahinli salata, avokadoyu turp ve tahinli sosla buluşturarak kremamsı gevrek ve ferah bir salata kurar.

Malzemeler

- 1 adet Avokado
- 3 adet Turp
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılış

1. Başlamadan sos malzemelerini ayrı ayrı salata birleşince hizmet edilsin.
2. Turpunu ince dilimleyin, tahin sosu dilimlere tutunsun.
3. Sosu 1 dakika çirperek tahin topaklanmasını.
4. Avokadoyla karşı karşıya servis edin.
5. Soslandıktan sonra bekletmeden servis edin, çirpilmeye bozulmasını.

PÜF NOKTASI

Avokadoyu en son doğramak servis anında kadar renginin canlı kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ekstra tahin gezdirip soğuk salatayla meze tabağında sunun.

Alerjenler

Susam