

Börürceli Arapsaç Salatası

Toplam 12 dk

Hazırlama 2 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~118 kcal

Açılış 4/10

Aydin usulu börürceli arapsaç salatası haşlanmış börülceyi arapsaç ve limonla buluşturarak ferah bir Ege salatası kurar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Haşlanmış börülce
- 0.5 demet Arapsaç
- 2 dal Taze soğan
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kesme tahtasına servis tabağına hazırlayacağın malzeme bekleyip kararmasını.
2. Arapsaç ve taze soğanı ince doğrayın.
3. Börülceyi limon suyu ve zeytinyağıyla karıştırın.
4. Otları ekleyip salatayı 5 dakika dinlendirerek servis edin.
5. Son tuz ve asit dengesini kontrol edin, beklerse su salmasını.
6. Soslandıktan sonra bekletmeden servis edin, çitlenmeye bozulmasını.
7. Servis öncesi 5 dakika dinlendirin, sos tanelere işlesin diye sonra tabaklayın.

PÜF NOKTASI

Arapsaçı önce k1ymalı börülceyle aynı şekilde dengeli bir doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon suyunu arttırarak taze servis edin.