

Börülceli Koruklu Fennel Salata

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~124 kcal

Açılış 4/10

Urla usulü börülceli koruklu fennel salata, börülceyi rezene ve koruk suyuyla buluşturarak gevrek, ekşimsi ve yazlık bir salata yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış börülce
- 1 adet Rezene
- 2 yemek kaşığı Koruk suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Haşlanmış börülceyi süzüp kağıt havluyla kurulayın.
2. Rezeneyi ince doğrayın börülceyle aynı lokmada gelsin.
3. Koruk suyu, zeytinyağı ve tuzu küçük kasede 1 dakika karıştırın.
4. Börülce ve rezeneyi sosla nazikçe harmanlayın.
5. Salatayı bekletmeden servis edin, rezene diri kalsın.

PÜF NOKTASI

Rezene saplarını ince dilimlemek salatada sert lokmaları azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Börülceli koruklu fennel salatayı boşuk tabakta yayın rezene dilimleri diri görünsün.