

Aydırçingene Pilavı

Toplam 12 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~94 kcal

Açılış 13/10

Aydınırçingene pilavı domates, biber ve taze otlarla ekmeçlik bir salata gibi buluşuran, Ege'nin serin ve hızlı kurulan yaz tabaklarındadır.

Malzemeler

- 3 adet Domates
- 3 adet Yeşil biber
- 0.5 demet Maydanoz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 150 gr Lor peyniri

Yapılı

1. Başlamadan sos malzemelerini ayrı ayrı salata birleşince hızlı servis edilsin.
2. Domates ve biberleri küçük küp doğrayın.
3. Maydanozu küçük küp malzemeyi karıştırın.
4. Salatayı 5 dakika dinlendirip servis edin, lor ve yeşillik ayrı ayrı servis edin.
5. Soslandıktan sonra bekletmeden servis edin, çabuk bozulması.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri iri değil küçük küpler halinde doğramak karışımın daha dengeli yenmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk tabakta, üstüne kabuk rendesi veya çörek parçalarıyla tamamlayın.

Alerjenler

Süt