

Cirpilmis Zeytin Salatası

Toplam 15 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~180 kcal

Açlık bar 3/10

Hatay usulü cirpilmis zeytin, ceviz, nar ekşisi ve zeytinyağıyla kahvaltılık ve sağlıklı bir salata katar.

Malzemeler

- 300 gr Yeşil zeytin
- 80 gr Ceviz
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Yeşillikleri ve ana malzemeleri ayırma aşamasında kase kalabalıklaşmasın.
2. Zeytinleri çekirdeklerinden ayırıp doğrayın.
3. Cevizi bıçakları k1y1salatada dişe gelsin.
4. Zeytin, ceviz, nar ekşisi ve zeytinyağı karıştırın.
5. Servis öncesi 5 dakika dinlendirin, sos tanelere işlesin diye sonra tabaklayın.
6. Karşım teneş tabağa alınyesillikler ezilmesin diye üstten bastırmayın.
7. Son tuz ve asit dengesini kontrol edin, beklerse su salmasın.

PÜF NOKTASI

Sosu en son ekleyin; zeytin salatası parlak kalışulanmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında lavaş ya da k1zarnı eklemekle serin meze olarak sunun.

Alerjenler

Kuruyemiş