

Coban Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~90 kcal

Açıklama 13/10

Taze sebzelerle hazırlanan her sofraya yakışan klasik Türk salatası.

Malzemeler

- 3 adet Domates
- 2 adet Salatalık
- 2 adet Sivri biber
- 1 adet Soğan
- 1 demet Maydanoz
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Limon
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Hazırladığınız geniş kase ve süzgeci çıkarıp kanamalı malzeme süzgeciyi yıkayın.
2. Tüm sebzeleri küçük küçük doğrayın.
3. Derin bir kaseye alın.
4. Zeytinyağı limon suyu ve tuz ile harmanlayın.
5. Karşınıza gelen geniş tabağa alın yeşillikler ezilmesin diye üstten bastırmayın.

PÜF NOKTASI

Malzemeleri doğrayıp sosu en son ekleyin; önce karıştırın salatalık ve domates su bırakın kase süzgeci.

SERVIS ÖNERİSİ

Izgara etlerin yanında soğuk tabakta ve son anda limonlayarak servis edin.