

Deniz Börülcesi Salatası

Toplam 28 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~110 kcal

Açılış 14/10

Ayvalık sofraların deniz börülcesi sarımsak, limon ve zeytinyağlı tuzlu ferah bir salata olur.

Malzemeler

- 500 gr Deniz börülcesi
- 2 diş Sarımsak
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

1. Başlamadan sos malzemelerini ayrı ayrı salata birleşince hazırlanarak servis edilsin.
2. Deniz börülcesini 8 dakika haşlayın.
3. Kılıçlarından ayrı ayrı sert lifler salatada kalmasın.
4. Sarımsak, zeytinyağı ve limonla harmanlayın.
5. Soslandıktan sonra bekletmeden servis edin, çitimi bozulmasın.

PÜF NOKTASI

Börülceyi kılıçları haşlayın, kılıçları klanın ve parlak kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne sarımsak, zeytinyağı gezdirip salatayı serin meze olarak sunun.