

# Trabzon Erikli Hamsi Salatası

Toplam 20 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 14/10

Trabzon erikli hamsi salatası hamsiyi yeşil erik ve roka ile buluşturarak tuzlu, keskin ve bahar sofralarına uygun bir salata yapar.

## Malzemeler

- 250 gr Hamsi fileto
- 6 adet Yeşil erik
- 1 demet Roka
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Kesme tahtasına servis tabağına hazırlanmış malzeme bekleyip kararmasını.
2. Hamsisini orta ateşte 4 dakika pişirin, eti kurumadan alın.
3. Eriklerini dilimleyip roka kurullayın sosu inceltmesin.
4. Malzemelerini 1 dakika nazikçe karıştırın, servis edin, doku ezilmesin.
5. Son tuz ve asit dengesini kontrol edin, beklerse su salmasını.
6. Soslandıktan sonra bekletmeden servis edin, çabuk bozulmasını.

### PÜF NOKTASI

Hamsiyi kısımlara tavada çevirmek salatada diri ve sulu bir sonuç bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı servis edin, üstüne limon gezdirerek sofraya çıkarın.

## Alerjenler

Deniz ürünleri