

# Erikli Pazı Salatası

Toplam 16 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 4 dk

4 kişilik

Kolay

~116 kcal

Açılış 13/10

Sakarya erikli pazı salatası haşlanmış pazı, yeşil erik ve cevizle birleştirilerek ekşi, serin ve mevsimlik bir Marmara salatası yapar.

## Malzemeler

- 1 demet Pazı
- 5 adet Yeşil erik
- 0.3 su bardağı Ceviz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Kesme tahtasına servis tabağına pazıyı doğranan malzeme bekleyip kararmasını.
2. Pazıyı 2 dakika haşlayıp soğuk sudan geçirin, rengi solmasını.
3. Eriklerini ince dilimleyin, ekşi suyu salataya dengeli dağılsın.
4. Malzemelerini 1 dakika harmanlayıp servis edin, sos dipte kalmasını.
5. Son tuz ve asit dengesini kontrol edin, beklerse su salmasını.
6. Soslandıktan sonra bekletmeden servis edin, çitlenmeye bozulmasını.

### PÜF NOKTASI

Pazı fazla haşlamamak salatada canlı rengin korunmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin servis edin, üstüne ceviz serpiştirilerek sofraya çıkarın.

## Alerjenler

Kuruyemiş