

Hamsi Pastırması Salatası

Toplam 12 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 14/10

Trabzon hamsi pastırması salatası, marine hamsiyi roka ve soğanla buluşturarak tuzlu, keskin ve meze sofraları için uygun bir tabak yapar.

Malzemeler

- 180 gr Hamsi pastırması
- 1 demet Roka
- 1 adet K1rm soğan
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

- Hamsi pastırmasında şeritler halinde kesin, tuzu yoğun parçaları ayırın.
- Roka, maydanoz ve taze soğanı yıkayın, kurutun, balık tuzu yeşilliği söndürmesin.
- Limon suyu, zeytinyağı ve az karabiberi 30 saniye çırpın.
- Yeşillikleri sosla hafifçe harmanlayın, hamsi şeritlerini üstüne yerleştirin.
- Mısır ekmeği k1rın veya ince turp dilimiyle servis edin, ek sos eklemeyin, böylece hamsi tuzu yeşilliğin tazeliğini gölgelemez.

PÜF NOKTASI

Soğanın süresince limonda bekletmek salatadaki sertliği yumuşatır.

SERVIS ÖNERİSİ

Serin servis edin, yanında limon dilimleri ve kızarmış ekmeği sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Gluten