

# Antalya Kekikli Taze Badem Salatası

Toplam 12 dk

Hazırlama 2 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~122 kcal

Açılış 3/10

Antalya kekikli taze badem salatası körpe bademi kekik ve limonla buluşturarak diri, narenciye kokulu ve çt bir yaz salatası rakır.

## Malzemeler

- 1 su bardağı taze badem
- 1 yemek kaşığı taze kekik
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 0.3 çay kaşığı tuz

## Yapılı

- Taze bademleri ikiye bölün, sert iç kabuk kalmışsa uçları temizleyin.
- Roka, marul ve taze kekiği yıkayın, kurutun, yaprakları bırakın.
- Limon suyu, zeytinyağı bal ve tuzu 30 saniye çırpın.
- Yeşillikleri sosun yarısını karıştırın, bademleri üstte bırakın, çırtın, karışmasın.
- Taze kekik ve ince peynir kılıyla tamamlayıp bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Bademleri ince dilimlemek salatayı dengeler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Serin servis edin, yanında beyaz peynir ya da ekmek sunun.

## Alerjenler

Kuruyemiş

Süt