

Lisbon Nohutlu Morina Salatası

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~320 kcal

Açılış 6/10

Portekiz usulü nohutlu morina salatası haşlanmış morinayla nohut, soğan, maydanoz ve zeytinyağıyla çok lezzetli bir öğle tabağıdır.

Malzemeler

- 300 gr Haşlanmış morina
- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 0.5 adet K1rm soğan
- 0.3 demet Maydanoz
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Tuzlu morinayı kullanıyorsanız tuzunu değiştirerek tuzunu alınız balığı parçalayın.
2. Nohutları süzün, dağınık kabukları ayıklayın ve oda sıcaklığında getirin.
3. K1rm soğanı sirke ve limon suyunda 5 dakika bekletin.
4. Zeytinyağı, limon suyu, maydanoz ve karabiberi 30 saniye çirpın.
5. Nohut, morina, soğan ve sosu birleştirin, yumurta dilimleriyle servis edin.
6. Morina parçalarını en son katınca sarımsaklı sosu balıkların arasına koyun.
7. Yumurta dilimlerini tabağın kenarına sarımsaklı sosu bulandırın.

PÜF NOKTASI

Morinayı b1 rakma salatada etli dokuyu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimiyle soğuk servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yumurta