

Mechouia Salatası

Toplam 35 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~92 kcal

Açılış 13/10

Mechouia salatası kızanmış biber, domates ve soğanın doğranıp limonla tatlandırılmasıdır. Unus işi bir mezedir.

Malzemeler

- 3 adet Kapy biber
- 2 adet Domates
- 1 adet Soğan
- 1 diş Sarımsak
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Biber, domates, soğan ve sarımsak 200°C fırında 25 dakika kızayın.
2. Sebzeleri kapalı kaptan 5 dakika bekletin, kabukları kolay soyulsun.
3. Kabukları ve biber çekirdeklerini temizleyin, sebzeleri bıçakları kiyin.
4. Zeytinyağı, limon suyu, kimyon, kişniş ve tuzla kız sebzeleri karıştırın.
5. Tuna, yumurta, zeytin ve kapariyle üstünü tamamlayıp sıcakta servis edin.
6. Kız sebzeleri fazla püre yapmayın. Mechouia karakteri hafif parçalanmalıdır.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri bıçakları kırılmadan önce sulu ezmeye dönmesini önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Limon suyu tazeleyen 11 servis edin.

Alerjenler

Yumurta