

Panzanella

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 13/10

Panzanella, bayat ekme  ve domatesi bir araya getirerek İtalyan yazın özg  sulu ama ferah bir salata kurar.

Malzemeler

- 4 dilim Bayat ekme 
- 4 adet Domates
- 1 adet Salatalık
- 0.3 demet Fesle en
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Kırmızı sirke
- 0.5  ay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Bayat ekmeği iri par alayın domates suyunu emebilecek kadar kuru bırakın.
2. Domates, salatalık ve fesleğeni lokmalık hazırlayın.
3. Zeytinyağı sirke ve tuzu  ırpın.
4. Ekmek ve sebzeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın.
5. Salatayı 10 dakika oda sıcaklığında bekletip fesleğenle servis edin.

P F NOKTASI

Ekmeđi tamamen deđil hafif e yumuřatmak panzanellaya en iyi dokuyu verir.

SERVIS  NERISI

Salatayı hemen sunun,  st ne fesleğen serpip zeytinyağı gezdirin.

Alerjenler

Gluten