

Pipirrana

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~88 kcal

Açıklama 13/10

Pipirrana, domatesi salatalık ve zeytinyağıyla buluşturarak serin, sulu ve Endülüs yazına uygun bir İspanyol salatası yapar.

Malzemeler

- 4 adet Domates
- 1 adet Salatalık
- 1 adet Yeşil biber
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Şeri sirkesi
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Pipirrana sebzelerini 5 mm küp doğrayın. Sos dengesi bozulmasın diye fazla suyunu süzdürün.
2. Pipirrana malzemelerini lokmalık kesin ve fazla suyunu süzdürün, sos tabakta incelmesin.
3. Pipirrana sosu için zeytinyağı, limon suyu ve tuzla çırpın. Pipirrana tadına göre çırkın.
4. Pipirrana ana malzemelerini sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın. Parçalar dağılmasın.
5. Pipirrana salatasını servis tabağına alın ve sos parlakken sofraya çıkarın.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri servis öncesi karıştırılmaksuyunun salataya fazla gevşetmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk halde, kenarda közlenmiş biber dilimleri ve taze ekmekle birlikte sunun.