

Antalya Portakal Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~74 kcal

Açılış 13/10

Antalya portakal salatası turuncuğilin soğan ve zeytinyağıyla birleştiği, özellikle balık sofralarında serinletici eşlikçi olarak kurulan yalın bir Akdeniz salatasıdır.

Malzemeler

- 3 adet Portakal
- 0.5 adet Kırmızı soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Nane
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Portakalların kabuklarını soyup dilimleyin, sos dengesi bozulmasın diye fazla suyunu süzdürün.
2. Antalya Portakal narenciyesinin beyaz zarcımlarını temizleyin ve akan suyunu sos için ayırın.
3. Antalya Portakal sosu için zeytinyağı, limon suyu ve tuzla çirpili antalya tadına çiksin.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçalar dağılsın.
5. Antalya Portakal narenciye suyunu azar azar ekleyin, tabakta sulanmasın.
6. Servis tabağında sos parlakken sofraya çıkarın.

PÜF NOKTASI

Portakalın çaklı ileto çikarmak salatanın içinde acı beyaz zar bırakmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı ve nane serpererek soğuk servis edin.