

Tunisian Slata Mechouia

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~120 kcal

Açılış 3/10

Tunus köz salatası biber, domates ve sarımsak közleyip zeytinyağıyla ezerek hazırlanır.

Malzemeler

- 4 adet Kırmızı biber
- 3 adet Domates
- 3 diş Sarımsak
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Biber, domates ve sarımsak 25 dakika közleyin.
2. Közlenen sebzelerin kabuklarını soyup fazla suyunu süzdürün.
3. Sebzeleri bıçakları doğrayın veya havanda hafifçe ezin.
4. Zeytinyağı, limon suyu ve tuzla karıştırın.
5. Oda sıcaklığında ekmele meze olarak servis edin.
6. Salatası servis tabağına alıp sos parlakken sofraya çıkarın.

PÜF NOKTASI

Malzemeleri doğrayıp sosu en son ekleyin; önce karıştırın sonra domates su bırakıp sebzeleri sevin.

SERVIS ÖNERİSİ

Ekmele ve zeytinyağı ile meze olarak servis edin.