

SOM Tam

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~120 kcal

Açılış 4/10

Tayland'ın yeşil papaya salatası, bal sosu ve yer fıstığıyla ekşi-acı bir denge kurar.

Malzemeler

- 1 adet Yeşil papaya
- 0.3 su bardağı Yer fıstığı
- 2 yemek kaşığı Bal sosu
- 3 yemek kaşığı Lime suyu
- 2 adet Acı biber
- 1 yemek kaşığı Palm şekeri
- 6 adet Cherry domates
- 2 adet Uzun fasulye

Yapılışı

1. Papayayı ince şeritler halinde kesin, sos dengesi bozulmasın diye fazla suyunu süzdürün.
2. Ana malzemeyi havanda hafifçe bastırın, taneler kırılmadan sosu içine alsın.
3. Sosunda lime suyunu bal sosu ve şekerle eritin, keskinlik dengelensin.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçalar dağılmasın.
5. Salatası servis tabağına alıp sos parlakken sofraya çıkarın.

PÜF NOKTASI

Papayayı ince jülyen kesin; sos her parçayı kaplar.

SERVIS ÖNERİSİ

Izgara tavuk yanında servis edin.

Alerjenler

Yer fıstığı

Deniz ürünleri