

# Turunçlü Zeytin Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~124 kcal

Açlık bar 3/10

Antalya turunçlü zeytin salatası zeytini turunç ve otlarla birleştirerek keskin, ferah ve Akdeniz kahvaltılarına uygun bir tabak sunar.

## Malzemeler

- 1.5 su bardağı Yeşil zeytin
- 2 yemek kaşığı Turunç suyu
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 tatlı kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Zeytinleri süzün, sos dengesi bozulmasını önlemek için fazla suyunu süzdürün.
2. Turunç suyu, zeytinyağı ve tuzu küçük kasede çırpın.
3. Zeytinleri maydanoz ve turunçlu sosla karıştırın.
4. Salatayı küçük kasede bekletmeden servis edin.
5. Turunçlü Zeytin narenciye suyunu azar azar ekleyin, tabakta sulanmasını önleyin.
6. Servis tabağına alırken sos parlakken sofraya çıkarın.

### PÜF NOKTASI

Turunç suyunu az eklemek zeytinin kendi tadını çıkarırken ferahlık bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Turunçlü zeytin salatasını küçük kasede sunup maydanozu turunçlü zeytinlerin üstüne serpin.