

Zahterli Zeytin Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 5/10

Hatay usulü zahterli zeytin salatası, yeşil zeytini domates ve zahterle buluşturarak kahvaltıya canlı bir ekşilik taşır.

Malzemeler

- 200 gr Yeşil zeytin
- 1 adet Domates
- 1 tatlı kaşık Zahter
- 1 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Yeşil zeytinleri çekirdek kalmayacak şekilde iri doğrayın.
2. Domatesi küçük doğrayıp fazla suyunu süzün.
3. Zahter, nar ekşisi ve zeytinyağı kasede karıştırın.
4. Zeytin ve domatesi sosla harmanlayıp karıştırdin.
5. Salatayı serin veya oda sıcaklığında servis edin.
6. Yüzeyi parlakken sıcak servis edin, soğursa gevrek kenarlar yumuşar.

PÜF NOKTASI

Zeytinin tuzu yüksekse kıs süre suda bekletmek salatanı dengelesini açar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine nar ekşisi gezdirip serin servis edin.

Alerjenler

Susam