

Zeytin Piyazı

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~122 kcal

Açılış 13/10

Zeytin piyazı Antalya çevresinde siyah zeytinin soğan ve turunç benzeri asitlerle açıldığı et yanık yakışan parlak bir salatadır.

Malzemeler

- 2 su bardağı siyah zeytin
- 1 adet Kuru soğan
- 1.5 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Maydanoz

Yapılışı

1. Soğan piyazı doğrayıp limon suyuyla ovun ve fazla suyunu süzün.
2. Siyah zeytinleri iri doğrayıp çekirdek kalmadığına kontrol edin.
3. Zeytinyağı limon suyu ve maydanozu kasede karıştırın.
4. Zeytin ve soğan sosla ezmeden harmanlayın.
5. Salatayı soğuk veya oda sıcaklığında servis edin.
6. Salatayı servis tabağına alıp sos parlakken sofraya çıkarın.

PÜF NOKTASI

Soğan önceden limon suyuyla ovmak sertliğini yumuşatır.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanık zgaratlarla soğuk servis edin.