

Zeytinli Kırmızı Biber Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~126 kcal

Açılış 3/10

Erdek usulü zeytinli kırmızı biber salatası köz biberi zeytin ve sarımsakla oluşturarak parlak, hafif tutsülü ve yaz sofraları için uygun bir salata yapar.

Malzemeler

- 4 adet Közlenmiş kırmızı biber
- 0.8 su bardağı Siyah zeytin
- 1 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 çimdik Tuz

Yapılışı

1. Biberlerini 1 cm şerit doğrayın. Sos dengesi bozulmasın diye fazla suyunu süzdürün.
2. Zeytinli Kırmızı Biber malzemelerini lokmalık kesin ve fazla suyunu süzdürün, sos tabakta incelmesin.
3. Zeytinli Kırmızı Biber sosu için zeytinyağı, limon suyu ve tuzla çirpince zeytin tadına çiksın.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın. Parçalar dağılmasın.
5. Servis tabağında sos parlakken sofraya çıkarın.

PÜF NOKTASI

Biberi uzun şerit kesmek salatada daha düzgün görünüm verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Zeytinli kırmızı biber salatasını servis tabağına yayın. Siyah zeytinleri biberlerin üstüne koyun.