

# Ayvalık Zeytinli Koruklu Salata

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~92 kcal

Açıklama 13/10

Ayvalık zeytinli koruklu salata, yeşil zeytin ve koruk suyunu domatesle buluşturarak Ege'ye ferah, tuzlu ve hafif buruk bir yaz tabağı kazandı.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil zeytin
- 2 adet Domates
- 1 yemek kaşığı Koruk suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılışı

1. Domatesleri küp doğrayın zeytinleri ikiye kesin.
2. Koruk suyu ve zeytinyağı küçük kapta karıştırın.
3. Domates ve zeytini sosla ezmeden harmanlayın.
4. Salatayı bekletmeden serin servis edin.
5. Ayvalık Zeytinli Koruklu sosunu iki kaşıkleyip tadın tuz ve ekşiliği zeytin dokusuna göre ayarlayın.
6. Ayvalık Zeytinli Koruklu üzerine taze otu son anda serpin, zeytin kokusu bastırılmasın.
7. Servis tabağınıza sos parlakken sofraya çıkarın.

### PÜF NOKTASI

Koruk suyunu servis öncesi eklemek domatesin fazla su salmasını önler.

### SERVIS ÖNERİSİ

Serin tabakta, zeytinler ve domatesler diri kalır servisi için.