

Avokadolu Turplu Tahinli Salata

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Hatay usulü avokadolu turplu tahinli salata, avokadoyu turp ve tahinli sosla buluşturarak kremamsı gevrek ve ferah bir salata kurar.

Malzemeler

- 1 adet Avokado
- 3 adet Turp
- 2 yemek kaşığı Tahin
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

1. Turpların ince dilimleyin, avokadoyu iri lokmalar halinde kesin.
2. Tahin ile limon suyunu koyu bir sos olana kadar çırpın.
3. Turpların servis tabağına yayın, avokadoların üzerine yerleştirin.
4. Tahinli sosu salatanın üzerine gezdirin, her parçaya değdirin.
5. Salatayı bezmeden çevirip hemen sofraya alın.

PÜF NOKTASI

Avokadoyu en son doğramak servis anına kadar renginin canlı kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne ekstra tahin gezdirip soğuk salatayı meze tabağında sunun.

Alerjenler

Susam