

Aydırçingene Pilavı

Toplam 12 dk

Hazırlanma 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~94 kcal

Açılış 13/10

Aydınırçingene pilavı domates, biber ve taze otlarla ekmeklik bir salata gibi buluşturan, Ege'nin serin ve hızlı kurulan yaz tabaklarındandır.

Malzemeler

- 3 adet Domates
- 3 adet Yeşil biber
- 0.5 demet Maydanoz
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılı

1. Domates ve biberleri küçük küp doğrayın.
2. Maydanozu ince kıyın zeytinyağı ve limon suyuyla karıştırın.
3. Tüm malzemeyi geniş kasede nazikçe harmanlayın.
4. Karışımın buyunu salması için 10 dakika dinlendirin.
5. Salatayı 10 dakika dinlendirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri iri değil küçük küpler halinde doğramak karışımın daha dengeli yenmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kızarmakla soğuk servis edin.