

Hamsi Pastırması Salatası

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 4/10

Trabzon hamsi pastırması salatası, marine hamsiyi roka ve soğanla buluşturarak tuzlu, keskin ve meze sofraları için uygun bir tabak yapar.

Malzemeler

- 180 gr Hamsi pastırması
- 1 demet Roka
- 1 adet Kırmızı soğan
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

- Rokayı parçalayıp ince doğrayın.
- Limon suyu ile zeytinyağına sos haline getirin.
- Hamsi pastırmasını şeritler halinde kesip rokanın üzerine yerleştirin.
- Soğanı ekleyin, limonlu sosu salatanın tamamına ekleyin.
- Salatayı bezmeden çevirip hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğanın kesime limonda bekletmek salatadaki sertliği yumuşatır.

SERVIS ÖNERİSİ

Serin servis edin, yanında limon dilimleri ve kızarmış ekmek sunun.

Alerjenler

Deniz ürünleri