

# Ege Limonlu Enginar Salatası

Toplam 27 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~104 kcal

Açılış 3/10

Ege limonlu enginar salatası haşlanmış enginar, dereotu ve zeytinyağıyla çilekli bahar sofralarında hafifliğiyle öne çıkar. Zarif bir tabaktır.

## Malzemeler

- 4 adet Enginar çanağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Dereotu

## Yapılışı

- Enginar çanaklarını limonlu suda yumuşayana kadar 12-15 dakika haşlayın.
- Haşlanan enginarları süzüp dilimleyin, dereotunu ince kıyın.
- Limon suyu ile zeytinyağına parlak sos hazırlayın.
- Enginarları sos ve dereotuyla nazikçe harmanlayın.
- Salatayı 10 dakika dinlendirip soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Enginarı limonlu suda bekletmek kararmasını belirgin biçimde azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dereotu serpiyerek oda sıcaklığında servis edin.