

Lisbon Nohutlu Morina Salatası

Toplam 25 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk 4 kişilik Kolay ~320 kcal

Portekiz usulü nohutlu morina salatası haşlanmış morina, nohut, soğan, maydanoz ve zeytinyağıyla çok lezzetli bir öğle tabağıdır.

Malzemeler

- 300 gr Haşlanmış morina
- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 0.5 adet K1rm soğan
- 0.3 demet Maydanoz
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

- Morinayi parçalara ayırarak kaseye alın.
- Nohut ve ince doğranmış k1rm soğanı ekleyin.
- Zeytinyağı ve limon suyunu çırparak sos hazırlayın.
- Salatayı maydanozla harmanlayıp 10 dakika dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Morinayi b1rakmaksalata da etli dokuyu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimiyle soğuk servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri