

Kilis Lorlu Zahter Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~142 kcal

Açılış 13/10

Kilis lorlu zahter salatası taze zahteri lor ve zeytinyağıyla buluşturarak aromatik, ferah ve hafif bir salata yapar.

Malzemeler

- 1 demet Taze zahter
- 120 gr Lor peyniri
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu

Yapılışı

- Taze zahteri ayıklayıp parçalar halinde hazırlayın.
- Lor peynirini kasede hafifçe ufalayın.
- Limon suyu ve zeytinyağı karıştırın.
- Zahter ve loru sosla nazikçe harmanlayın.
- Salatayı soğuk olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Zahteri çok ince kıymamak için kullanın.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin verin, yanına zeytin ve ince pide dilimleri koyun.

Alerjenler

Susam

Süt