

Pipirrana

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~88 kcal

Açıklama 13/10

Pipirrana, domatesi salatalık ve zeytinyağıyla buluşturarak serin, sulu ve Endülüs yazına uygun bir İspanyol salatası yapar.

Malzemeler

- 4 adet Domates
- 1 adet Salatalık
- 1 adet Yeşil biber
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Şeri sirkesi

Yapılış

1. Domates, salatalık ve yeşil biberi küçük küpler halinde doğrayın.
2. Sebzeleri geniş kaseye alıp zeytinyağı ve şeri sirkesini ekleyin.
3. Malzemeleri ezmeden karıştırın.
4. Salatayı 10 dakika dinlendirip suyunu bırakmasını sağlayın.
5. Pipirrana'yı serin servis edin.

PÜF NOKTASI

Sebzeleri servis öncesi karıştırmaksuyununun salatayı fazla gevşetmesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis için 10 dakika buzdolabında dinlendirin, yanına avuç eklemek koyun.