

Antalya Portakal Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~74 kcal

Açılış 13/10

Antalya portakal salatası turunçgilin soğan ve zeytinyağıyla birleştiği, özellikle balık sofralarında serinletici eşlikçi olarak kurulan yalın bir Akdeniz salatasıdır.

Malzemeler

- 3 adet Portakal
- 0.5 adet Kırmızı Soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Nane

Yapılışı

1. Portakalların kabuklarını soyup dilimleyin.
2. Soğanı ince doğrayın portakal ve zeytinyağı ile karıştırın.
3. Salatayı nane ile tamamlayıp soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Portakalın çakı ile tozunu çıkararak salatanın içinde acı beyaz zar bırakmaz.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine zeytinyağı ve nane serperek soğuk servis edin.