

Portakallı Havuç Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~96 kcal

Fas usulü portakallı havuç salatası rendelenmiş havucu portakal, kimyon ve zeytinyağıyla birleştirerek parlak aromalı bir meze yapar.

Malzemeler

- 4 adet Havuç
- 1 adet Portakal
- 0.5 çay kaşığı Kimyon
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 6 yaprak Taze nane

Yapılışı

- Havuçları rendeleyip portakal dilimleriyle karıştırın.
- Zeytinyağı ve kimyonu ekleyip 10 dakika dinlendirin.
- Nane yapraklarını serpiştirip salatayı soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Havucu sosla 10 dakika bekletmek portakal suyunu içine çekmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Nane yapraklarıyla soğuk servis edin.