

# Tunisian Slata Mechouia

Toplam 40 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Kolay

~120 kcal

Açılış 3/10

Tunus köz salatası biber, domates ve sarımsak közleyip zeytinyağıyla ezerek hazırlanır.

## Malzemeler

- 4 adet Kırmızı biber
- 3 adet Domates
- 3 diş Sarımsak
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılış

- Kırmızı biber, domates ve sarımsak tepsiye dizin.
- Sebzeleri 220°C fırında kabukları kararip yumuşayana kadar 30-35 dakika kızletin.
- Fırından çıkan sebzeleri 10 dakika dinlendirip kabuklarını soyun.
- Közlenmiş sebzeleri ince kıyıp zeytinyağı ile harmanlayın.
- Salatayı 15 dakika oda ısısında servis edin.

### PÜF NOKTASI

Malzemeleri doğrayıp sosu en son ekleyin; önce karıştırıp salataya domates suyu bırakarak sevsin.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ekmek ve zeytinyağı ile meze olarak servis edin.