

Zeytinli Kırmızı Biber Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~126 kcal

Açılış 3/10

Erdek usulü zeytinli kırmızı biber salatası köz biberi zeytin ve sarımsakla oluşturarak parlak, hafif tutsülü ve yaz sofraları için uygun bir salata yapar.

Malzemeler

- 4 adet Közlenmiş kırmızı biber
- 0.8 su bardağı Siyah zeytin
- 1 diş Sarımsak
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Közlenmiş kırmızı biber malzemesini ince ince doğrayın.
2. Siyah zeytin ve Sarımsak malzemelerini ince ince doğrayın.
3. Siyah zeytin ve Zeytinyağı ile sosu küçük bir kasede çirpin.
4. Közlenmiş kırmızı biber, Siyah zeytin ve kalan malzemeleri sosla nazikçe harmanlayın.
5. Siyah zeytin ekleyip salatayı geniş tabakta soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Biberi uzun şerit kesmek salatada daha düzgün görünüm verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Servis öncesi üzerine sumak ve ince kıyılmış soğan serpip ekşi-tuzlu tabaka oluşturun.