



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Ton Balıklı Avokado Salatası



Süre: 15 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** Yok

>> **Kaç Kişilik:** 2 kişilik

Malzemeler:

- 1 kutu ton balığı
- 1 olgun avokado
- 1 salatalık
- 8 çeri domates
- 1/2 kırmızı soğan
- 1 limon
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Balık.

Ön Hazırlık:

Sebze, yeşillik ve tahılları yıkadıktan sonra iyice süzün. Ölçüleri hazırlayıp sosu ayrı kapta karıştırmak daha dengeli kıvam ve tat sağlar.

Servis Önerisi:

Hazırladıktan sonra bekletmeden servis edin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri kesin:

- Lokmalık parçalar hazırlayın.
- Benzer büyüklükte parçalar hazırlayın ve kesilen malzemeleri ezmeden geniş bir karıştırma kabına alın.

2. Balığı süzün:

- Ton balığının fazla yağını alın.



- Ton balığını süzgeçte birkaç dakika bekletin; salatada kuru kalmaması için tamamen bastırarak ezmeyin.

3. Sosu hazırlayın:

- Limon ve zeytinyağını çırpın.
- Sos malzemelerini ayrı bir kasede pürüzsüz olana kadar çırpın; tadına bakıp limon, tuz ve yağ dengesini servis öncesinde ayarlayın.

4. Birleştirin:

- Malzemeleri avokadoyu ezmeden karıştırın.
- Sosu azar azar ekleyip alttan üste doğru karıştırın; avokado ve benzeri yumuşak malzemeleri en son katın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Taze malzemeleri servis zamanına yakın birleştirin. Sosu önceden eklerseniz sebzeler su salabilir ve tarif bekledikçe kıvamını kaybedebilir.

>> **İpucu:** Avokadoyu en son ekleyin.

Kiraz'ın
Mutfağı