

Pratik Pico de Gallo

Olgun domatesler, soğan, maydanoz ve acı biberle hazırlanan taze ve otantik Pico de Gallo tarifi. Taco, cips ve daha fazlası için mükemmel Meksika salsası!

15 min

HAZIRLIK

15 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 4 domates
- 1 soğan
- 2 jalapeno biberi
- 1 bardak kişniş
- 2 yemek kaşığı lime suyu
- 1 çay kaşığı deniz tuzu
- 1 çay kaşığı karabiber

Yapılışı

- Domatesleri hazırlayın**

4 domatesi ikiye kesin ve tüm çekirdekleri ve jeli kaşıkla çıkarın. Domatesleri 6 mm'lik parçalar halinde doğrayın ve orta boy kaseye koyun.
- 1 beyaz soğanı 6 mm'lik parçalar halinde doğrayın, parçaları domateslerle aynı boyutta tutun.
- 2 jalapeño biberinin saplarını çıkarın ve ince doğrayın. Daha az acılık istiyorsanız çekirdekleri ve beyaz damarları çıkarın, ya da daha fazla baharatlılık için bırakın.
- Roughly chop 1 cup cilantro leaves, discarding any thick stems.
- Karıştırın ve baharatlayın**

Doğranmış soğan, jalapeño biberleri ve kıyılmış maydanozu domatesli kaseye ekleyin.
- Kaseye 2 yemek kaşığı limon suyu ve 1 çay kaşığı tuz ekleyin.
- Tüm malzemeler eşit şekilde dağılana kadar kaşıkla nazikçe karıştırın.

- 8 Lezzetlerin kaynaşması için oda sıcaklığında 15 dakika dinlendirin.
- 9 Servis yapmadan önce tadını alın ve gerektiğinde ek tuz veya limon suyu ile baharatı ayarlayın.

İpuçları

Canlı kırmızı renkte sert ve olgun domatesler seçin, sulu salsa olmasını önlemek için tüm çekirdekleri ve jeli çıkarın.

Tutarlı doku ve her lokmada dengeli lezzet için tüm malzemeleri 6 mm'lik parçalar halinde eşit şekilde doğrayın.

Karışımı tuzlayın ve lezzetlerin doğal olarak kaynaşması ve yoğunlaşması için 15 dakika dinlendirin.

Sadece taze limon suyu kullanın - şişe suyu Pico de Gallo'yu parlatan parlak asitlikten yoksundur.

Daha hafif acılık için jalapeño çekirdeklerini ve zarlarını çıkarın, ya da tercihinize göre ekstra baharatlılık için bırakın.

Uygun yoğun kıvamını korumak ve cipslerin ıslanmasını önlemek için servis yapmadan önce fazla sıvıyı süzün.

Önceden hazırlıyorsanız malzemeleri ayrı ayrı saklayın, sonra optimal tazelik ve doku için servis yapmadan hemen önce karıştırın.

Otantik lezzet için kırmızı soğan yerine beyaz veya sarı soğan tercih edin - kırmızı soğan diğer malzemeleri bastırabilir.