

Yunan Salatas?

Klasik Yunan salatas? (Horiatiki) tarifi. Taze domates, salatal?k, feta peyniri ve zeytinlerle haz?rlanan sa?l?kl? Akdeniz salatas?.

15	15	4	Easy
HAZIRLIK DK	TOPLAM DK	PORSIYON	ZORLUK

Yunan Salatas?

Malzemeler

- 1 tsp garlic
- 1 tsp red wine vinegar
- 1 tsp oregano
- 1 tsp dill
- 3 tomato
- 1 cucumber
- 1 red onion
- 1 bell pepper
- 1 olive
- 1 feta cheese
- 6 tbsp olive oil
- 2 tbsp fresh lemon juice
- 0 pinch salt
- 0 pinch black pepper

Yap?l???

- Make the dressing**

Whisk together 6 tablespoons olive oil, 2 tablespoons red wine vinegar, 1 teaspoon minced garlic, 1 teaspoon dried oregano, and 1 teaspoon dried dill in a small bowl until well combined. Season with a pinch of salt and a pinch of black pepper.
- Prepare the vegetables**

Cut 3 tomatoes into thick wedges, about 8 pieces per tomato. Slice 1 cucumber into rounds about 1/4-inch thick. Cut 1 red onion in half, then slice into thin half-moons. Remove stems and seeds from 1 green bell pepper and slice into rings.
- Assemble the salad**

Combine the tomato wedges, cucumber rounds, red onion slices, and bell pepper rings in a large serving bowl. Add 1 cup Kalamata olives and toss gently with your hands.
- Dress and finish**

Pour the dressing over the vegetables and toss gently to coat everything evenly. Break 1 block of feta cheese into large chunks and scatter over the top of the salad.
- Let the salad rest at room temperature for 15 minutes to allow the flavors to meld, then serve immediately.

?puçlar?

Domatesleri keserken çok sulu olanlar? seçin ve tuzlad?ktan sonra 10 dakika bekletip fazla suyunu süzün.

Salatal??? soyup soymamak tercihinizdir, ancak soymazsan?z iyice y?kay?p organik olanlar? tercih edin.

So?an? çok ince dilimleyip 10 dakika so?uk suda bekletirseniz ac?l??? azal?r.

Feta peynirini elle parçalamak, b?çakla kesmekten daha otantiktir ve doku aç?s?ndan daha iyidir.

Servisten hemen önce tuz eklemeyin, sebzeler suyunu b?rakabilir.

Kuru keki?i avuçlar?n?z aras?nda ovarak eklerseniz aromas? daha iyi ç?kar.

Zeytinlerin çekirdekli olmas? lezzet aç?s?ndan daha iyidir, ancak güvenlik için çekirde?ini ç?karabilirsiniz.

Salatay? oda s?cakl???nda servis edin, buzdolab?ndan ç?kar?p 15-20 dakika bekletin.