

Çaşı Otlu Peynir Salatası

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~138 kcal

Açılış 13/10

Bingöl usulü çaşı otlu peynir salatası, çaşı beyaz peynir ve limonla buluşturarak diri, tuzlu ve bölgesel karakteri belirgin bir salata yapar.

Malzemeler

- 250 gr Çaşı otu
- 120 gr Beyaz peynir
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Kesme tahtası ve servis tabağına hazırlanan malzeme bekleyip kararmasını.
2. Çaşı 5 dakika haşlayın.
3. Peynirini iri ufalayın, notları arasında kaybolmasını.
4. Karşınıza limonla tamamlayın, not aromasını bastırın.
5. Son tuz ve asit dengesini kontrol edin, beklerse su salmasını.
6. Soslandıktan sonra bekletmeden servis edin, çitlenmesini bozulmasını.

PÜF NOKTASI

Çaşı 5 dakika haşlamak sertliğini alırken gevrekliğini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne zeytinyağı gezdirip yanında sıcak pideyle serin olarak sunun.

Alerjenler

Süt