

# Ankara Dereotlu Çubuk Turşu Salatası

Toplam 10 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk 4 kişilik Kolay ~54 kcal Açılış 13/10

Ankara dereotlu Çubuk turşu salatası meşhur turşuyu yoğurtsuz, dereotlu ve hafif tatlı ekşi bir karışım ile yaparak masaya canlı bir yan tabak getirir.

## Malzemeler

- 250 gr Çubuk turşusu
- 0.3 demet Dereotu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Elma sirkesi

## Yapılışı

1. Yeşillikleri ve ana malzemeleri ayrı ayrı soğlama aşamasında kase kalabalıklaşmasın.
2. Turşuyu küçük küpler halinde doğrayın.
3. Dereotu, yağ ve sirkeyle karıştırın.
4. Salatayı 5 dakika dinlendirip servis edin, dereotu ve turşu aroması birleşsin.
5. Servis öncesi 5 dakika dinlendirin, sos tanelere işlesin diye sonra tabaklayın.
6. Karışımı geniş tabağa alıp yeşillikler ezilmesin diye üstten bastırmayın.

### PÜF NOKTASI

Turşular küçük ama çok ince olmayacak küplerde kesmek kırıntıların korunmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin verin, üstüne dereotu serperek meze tabağında sunun.