

İğdirli Erikli Yarma Salata

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~158 kcal

Açılış 3/10

İğdirli erikli yarma salata, haşlanmış yarmayı kırarak ve nane ile buluşturarak yazlık tane tane bir soğuk tabak kurar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yarma
- 4 adet Kırık Erik
- 0.3 demet Nane
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Maydanoz
- 2 dal Taze soğan
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Yarmayı kaynatıp suda 18 dakika diri kalacak şekilde haşlayın.
- Süzülen yarmayı tepsiye yayıp 10 dakika soğutun, sıcakken erik yumuşar.
- Erikleri çekirdeklerinden ayırarak tadı dengeli dağılsın diye ince doğrayın.
- Maydanoz, taze soğan, limon suyu ve zeytinyağıyla karıştırın.
- Erikleri en son ekleyin, tuzunu ayarlayıp servis tabağına alın.

PÜF NOKTASI

Yarmayı soğutarak kullanmak erikle birleşince salatanın gevşemesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Yarma salatasının üzerine verin, üstüne nane serpererek servis edin.

Alerjenler

Gluten