

# Kahramanmaraş Sumaklı Dövmeye Salatası

Toplam 18 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~225 kcal

Açılış 4/10

Kahramanmaraş usulü sumaklı dövmeye salatası haşlanmış buğday sumak, yeşillik ve nar ekşisiyle ekşi, diri bir öğle tabağına çevirir.

## Malzemeler

- 2 su bardağı haşlanmış dövmeye
- 1 tatlı kaşığı sumak
- 2 yemek kaşığı nar ekşisi
- 0.5 demet maydanoz
- 4 dal taze soğan
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı

## Yapılışı

1. Haşlanmış dövmeyi geniş kasede tamamen soğutun.
2. Maydanoz ve taze soğanı ince kıyın.
3. Nar ekşisi, zeytinyağı ve sumakı karıştırarak sosu hazırlayın.
4. Dövmeye, yeşillikler ve sosu nazikçe harmanlayın.
5. Salatayı 10 dakika dinlendirip soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Dövmeyi tamamen soğutmak yeşilliklerin sönmesini önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Marul yaprakları içinde soğuk servis edin.

## Alerjenler

Gluten