

Koruklu Marul Salatası

Toplam 8 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~76 kcal

Açlık bar 10

Tekirdağ usulü koruklu marul salatası gevrek marulu koruk suyu ve taze soğanla buluşturarak ferah, sulu ve ızgarayanı uygun bir salata çıkarır.

Malzemeler

- 1 adet Marul
- 2 yemek kaşığı Koruk suyu
- 2 adet Taze soğan
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Marul yaprakları 1 litre taze suya 5 dakika bekletin, sonra kurutun.
2. Koruğu havanda hafifçe ezin, çekirdekleri çıkarmaya dikkat edin.
3. Koruk suyu, zeytinyağı tuz ve az pekmezi 30 saniye çırpın.
4. Marul, salatalık ve taze soğanları doğrayın sosla karıştırın.
5. Ekşilik keskinse birkaç domates dilimi ekleyin, bekletmeden servis edin.
6. Marulu sosladiktan sonra 3 dakika içinde tabağa alın koruk asidi yaprakları yumuşatmasını.
7. Servis tabağının altına kuru marul yaprakları serin, altta biriken sos çıkartın.

PÜF NOKTASI

Koruk suyunu servis anında eklemek marulun diri kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Koruklu marul salatasını geniş tabakta sunup taze soğanları marulun üstüne serpin.