

İzmir Koruklu Mercimek Piyazı

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 5/10

İzmir koruklu mercimek Piyazı yeşil mercimeği koruk suyu ve soğanla buluşturarak Ege'ye tane tane ve ekşili bir salata kazandırdı.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yeşil mercimek
- 2 yemek kaşığı Koruk suyu
- 1 adet Kuru soğan
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Yeşil mercimeği 15 dakika diri kalacak şekilde haşlayın ve süzün.
2. Kuru soğan piyazı doğrayıp tuzla 1 dakika ovup acıyı azaltın.
3. Koruk suyu, zeytinyağı, sumak ve karabiberi küçük kasede karıştırın.
4. Mercimeği 111kesele buluşturun, ekşilik tanelere işlesin diye 5 dakika bekletin.
5. Maydanoz ve soğan ekleyin, yumurta dilimiyle servis edin.
6. Mercimek 111kese su çektiği için yeşillikleri bekleme sonunda ekleyin.
7. Piyaz servis tabağına yayarken yumurta dilimlerini üstüne alıp sarımsak bulandırmayın.

PÜF NOKTASI

Mercimeği diri bırakmalısınız, piyazın salata dokusunu korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Serin servis edin, üstüne maydanoz serpip yanına eklemek sunun.

Alerjenler

Yumurta