

Nar Ekşili Çökelek Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 13/10

Hatay usulü nar ekşili çökelek salatası çökeleği domates, biber ve nar ekşisiyle birleştirerek ekmeğe yakışan canlı bir meze yapar.

Malzemeler

- 250 gr Çökelek
- 2 adet Domates
- 2 adet Yeşil biber
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Çökeleği çatalla iri parçalayın çok kuruysa bir kaşığı zeytinyağıyla yumuşatın.
2. Domates, salatalık biber ve taze soğan küçük küpler halinde doğrayın.
3. Nar ekşisi, zeytinyağı zahter ve pul biberi 30 saniye çırpın.
4. Sebzeleri sosla karıştırın çökeleği üstte bırakın pütürlü dokusu kaybolmasın.
5. Maydanoz ve cevizle tamamlayın lavaş yanına bekletmeden servis edin.
6. Çökeleği tuzluysa sosun tuzunu azaltın nar ekşisiyle birleşince keskinlik artmasın.

PÜF NOKTASI

Nar ekşisini en son gezdirmek çökeleğin rengini karartmadan parlak tat verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tandır ekmeğiyle soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Susam