

# Narlı Turplu Maydanoz Salata

Toplam 10 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~82 kcal

Açılış 13/10

Diyarbakır usulü narlı turplu maydanoz salata, nar turp ve maydanozla buluşturarak gevrek, ekşi ve ferah bir salata kurar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı nar tanesi
- 3 adet Turp
- 0.5 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

## Yapılışı

1. Maydanozu yaprak yaprak ayıklayıp iyice kurutun.
2. Turpları ince yarımaya doğrayıp nazı azalması için 5 dakika soğuk suda bekletin.
3. Nar tanelerini ayıklayıp beyaz zar kalırsınca çıkarın.
4. Nar ekşisi, limon suyu, zeytinyağı ve sumakla sos hazırlayın.
5. Maydanoz, turp ve nar sosla hafifçe karıştırıp bekletmeden servis edin.
6. Turpları süzüp kuruladıktan sonra ekleyin, sulu kalırsa nar ekşisi sosu incelir.

### PÜF NOKTASI

Maydanozu iri doğramak salatada 10 dakikada sönmesini geciktirir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin verin, üstüne nar serpip limon dilimi ekleyin.