

Van Otlu Kelek Salatası

Toplam 12 dk

Hazırlama 2 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~128 kcal

Açılış 3/10

Van otlu kelek salatası şert kavunu taze ot ve limonla buluşturarak ç1t ferah ve yaz s1cğ1n uygun bir salata yapar.

Malzemeler

- 1 adet Kelek
- 0.3 demet Maydanoz
- 0.3 demet Dereotu
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Pul biber

Yapılışı

1. Keleği soyup çekirdek yatağına kırarak ince yarım ay dilimleyin.
2. Dilimleri tuzla 5 dakika bekletin, fazla suyunu kağıt havluyla alın.
3. Dereotu, reyhan, maydanoz ve taze soğanı ince doğrayın.
4. Limon suyu, zeytinyağı pul biber ve sumakla sos hazırlayın.
5. Kelek ve otları sosla birleştirin, ç1t doku kaybolmadan servis edin.
6. Keleği servis öncesi bir kez süzün, tuzla ç1t karısu ekşi sosu inceltmesin.

PÜF NOKTASI

Keleği çok ince değil iri doğramak salatada diri bir hissettirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatayı serin sunun, üstüne maydanoz serpip limon ekleyin.