

Bingöl Çaşı Salatası

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~94 kcal

Açılış 13/10

Bingöl yöresinin ilkbahar otlarından çaşı rsumakla buluşunca taze, ekşimsi bir salata çıkar. Ferula türü çaşı otu Doğu Anadolu'nun nisan ve mayıs aylarında pazarlarda bulunur. Yöresel ev mutfağında kavurma, turşu ve salata olarak değerlendirilir.

Malzemeler

- 250 gr Çaşı otu
- 1 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşık Sumak
- 2 yemek kaşık Zeytinyağı
- 1 yemek kaşık Limon suyu
- 0.5 tatlı kaşık Tuz

Yapılışı

1. Çaşıyı kaynayan sapağın kalın kısmını 2 dakika kaynar suda haşlayıp süzün; lokmalık doğrayın.
2. Soğanı yarım ince doğrayıp tuzla ovup 5 dakika bekletin; soğuk suda yıkayıp süzün.
3. Ayrı kâsede sumak, limon suyu ve zeytinyağıyla sos hazırlayıp tuzu ekleyin.
4. Çaşı soğan ve sosu büyük kâsede dikkatlice harmanlayıp nezmeye özen gösterin.
5. 10 dakika oda sıcaklığında dinlendirip servis edin; aroma otursun.

PÜF NOKTASI

Çaşı acımsı olabilir; sapağın kalın kısmı geliyorsa 2 dakika kaynar suda haşlayıp soğuk suya alıp sumak kuru ekleyince dağılmaz önce limon suyuyla açın.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak yemek arasına veya bulgur pilavıyla servis edin.