

Sumaklı Nohut Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~132 kcal

Açılış 4/10

Nevşehir usulü sumaklı nohut salatası nohudu kırma soğan ve sumakla buluşturarak ferah bir öğle tabağı hazırlar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Haşlanmış nohut
- 1 adet Kırma soğan
- 1 yemek kaşığı Sumak
- 0.3 demet Maydanoz
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Nevşehir Sumaklı Nohut soğanı önce doğrayıp sumakla ovun, taneler ezilmesin diye süzün.
2. Nevşehir Sumaklı Nohut bakliyatı süzüp 11 halde tuzlayıp sumak sosu içine daha iyi çeksin.
3. Nevşehir Sumaklı Nohut için sumağı limon suyu ve zeytinyağıyla 1 neşşilik tek noktada kalmasını.
4. Nevşehir Sumaklı Nohut nohutları 1 dakika ezmeden harmanlayıp taneler dağılmasını.
5. Nevşehir Sumaklı Nohut soğanı sumakla 1 dakika ovun, acı yumuşayıp salataya eşit dağılsın.
6. Nevşehir Sumaklı Nohut salatasını 10 dakika dinlendirip oda sıcaklığında servis edin.

PÜF NOKTASI

Soğanı sumakla önceden ovmak acıyı yumuşatır ve salataya daha dengeli yayar.

SERVIS ÖNERİSİ

Limon dilimleriyle soğuk servis edin.