

# Mardin Sumaklı Nohutlu Salata

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~176 kcal

Açılış 14/10

Mardin sumaklı nohutlu salata, haşlanmış nohudu soğan ve sumakla buluşturarak taş mutfaklarda serin, ekşili ve tok tutan bir ara tabak kurar.

## Malzemeler

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

## Yapılış

1. Mardin Sumaklı Nohutlu soğanı ince doğrayıp sumakla ovun, taneler ezilmesin diye süzün.
2. Mardin Sumaklı Nohutlu bakliyatı süzüp 11 halde tuzlayıp sumak sosu içine daha iyi çeksin.
3. Mardin Sumaklı Nohutlu için sumağı limon suyu ve zeytinyağıyla açın ekşilik tek noktada kalmasın.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayıp parçalar dağılmasın.
5. 10 dakika dinlendirip oda sıcaklığında servis edin.

### PÜF NOKTASI

Soğanı sumakla kısıtlı süre ovmak keskinliği azaltıp salatanı dengesini açar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine maydanoz serperek serin servis edin.