

Çeşme Sumaklı Ot Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~58 kcal

Açılış 13/10

Çeşme sumaklı ot salatası yabani otlar, sumak ve limonla birleştirilerek kışın serin, diri ve keskin aromalı bir ara tabak getirir.

Malzemeler

- 300 gr Karşık ot
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Otları yıkayıp kuruladıktan sonra iri doğrayıp yapraklar kararmasını önleyin.
2. Çeşme Sumaklı Ot yeşilliklerini kurutun ve sert sapları ayıklayıp yapraklar sosu sulandırmasını önleyin.
3. Çeşme Sumaklı Ot için sumak, limon suyu ve zeytinyağıyla 10 dakika bekletmek yeterli olacaktır.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayıp parçalar dağılmasını önleyin.
5. Ot salatasını sosla son anda buluşturup bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Otları çok önceden tuzlamamak sulanıp suyunu kaybetmelerini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk limon dilimleriyle servis edin.