

Batman Sumaklı Soğan Piyazı

Toplam 8 dk

Hazırlık 5 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~42 kcal

Açılış 13/10

Batman sumaklı soğan piyazı ince soğan sumak ve maydanozla ovup Güneydoğu sofralarına keskin, ferah ve et yanık olan bir salata taşır.

Malzemeler

- 2 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Soğan piyazı doğrayın sos dengesi bozulmasın diye fazla suyunu süzdürün.
2. Maydanozu ince kıyın ve soğanla karıştırmadan önce fazla suyunu süzdürün.
3. Sumağı limon suyu ve zeytinyağıyla açın neşililik tek noktada kalmasın.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçalar dağılsın.
5. Soğanı sumakla 1 dakika ovun, acı şımuşayı salataya eşit dağılsın.
6. Salatası servis tabağına alın ve sos parlakken sofraya çıkarın.

PÜF NOKTASI

Soğan sumakla bir dakika ovmak acı sertliğini belirgin biçimde azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Geniş tabakta tek katman halinde dizip, yanına salıdı ve bir kase zeytinyağıyla Akdeniz usulü sunun.