

Sumaklı Soğan Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~86 kcal

Açılış 13/10

Şanlıurfa sumaklı soğan salatası kırmızı soğan, sumak ve nar ekşisiyle yoğurularak canlı renkli, ferah ve kebap yanına yakışan bir eşlik yapar.

Malzemeler

- 2 adet Kırmızı soğan
- 1 yemek kaşığı Sumak
- 1 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 0.3 demet Maydanoz
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılışı

1. Soğanı ince piyaz doğrayın. Sos dengesi bozulmasın diye fazla suyunu süzdürün.
2. Maydanozu ince kıyın. Nar ekşisini sos için hazırlayın.
3. Sumaklı Soğan için sumak, limon suyu ve zeytinyağıyla sosu karıştırarak çekimlik tek noktada kalmalarını sağlayın.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın. Parçaları dağılımsız olarak karıştırın.
5. Servis tabağına alırken sos parlakken sofraya çıkarın.

PÜF NOKTASI

Soğanı tuzla hafif ovma sertliğini alırken rengini parlak tutar.

SERVIS ÖNERİSİ

Derin cam kasede, üzerine bir fiske pul biber ve birkaç damla nar ekşisi gezdirerek servise çıkarın.