

# Sumaklı Tulum Salatası

Toplam 10 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~154 kcal

Açılış 13/10

Kars sumaklı tulum salatası tulum peynirini soğan ve sumakla birleştirerek keskin, ferah ve yayla sofralık bir salata yapar.

## Malzemeler

- 150 gr Tulum peyniri
- 1 adet Kuru soğan
- 1 tatlı kaşık Sumak
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 tatlı kaşık Zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

## Yapılışı

1. Soğanı ince doğrayın. Sos dengesi bozulmasın diye fazla suyunu süzdürün.
2. Sumaklı tulum malzemelerini lokmalık kesin ve fazla suyunu süzdürün, sos tabakta incelmesin.
3. Sumaklı tulum için sumak, limon suyu ve zeytinyağıyla karışık tuz tek noktada kalmasın.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın. Parçalar dağılmasın.
5. Servis tabağına alıp sos parlakken sofraya çıkarın.

### PÜF NOKTASI

Tulum peynirini iri bırakmak salatada daha dengeli tuz ve doku dağılımı sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kenara iri kırılmış ceviz içi ve nar taneleri ekleyerek salatayı sunumu hazırlayın.

## Alerjenler

Süt