

# Sumaklı Turplu Yoğurt Salata

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~94 kcal

Açılış 13/10

Malatya usulü sumaklı turplu yoğurt salata, turpu yoğurt ve sumakla buluşturarak serin, canlı ve ferah bir salata yapar.

## Malzemeler

- 5 adet Turp
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 tatlı kaşığı Sumak
- 0.3 demet Nane
- 1 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Tuz

## Yapılış

1. Turpu ince doğrayıp sos kesilmesin diye 11 malzemeye birleştirin.
2. Sumaklı Turplu Yoğurt malzemelerini lokmalık kesin ve fazla suyunu süzdürün, sos tabakta incelmesin.
3. Sumaklı Turplu Yoğurt yoğurdunu sarımsak ve tuzla çırpın kesilmesin diye sulu malzemeyi sonra ekleyin.
4. Ana malzemeleri sosla 1 dakika ezmeden harmanlayın parçalar dağılmasın.
5. Sumaklı yoğurtlu karışım ekleyip turpları ezmeden karıştırın.
6. Sumaklı Turplu Yoğurt üzerine taze otu son anda serpin, sumak kokusu bastırılmasın.
7. Servis tabağına sos parlakken sofraya çıkarın.

### PÜF NOKTASI

Turpu ince yarıya kesmek yoğurtla daha dengeli karışmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Sumaklı turplu yoğurt salatasını kasede sunup turp dilimlerini üstte bırakın.

## Alerjenler

Süt