

Turplu Yoğurtlu Asma Salatası

Toplam 14 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 4 dk

4 kişilik

Kolay

~116 kcal

Açılış 3/10

Malatya usulü turplu yoğurtlu asma salatası asma yaprağı turp ve yoğurtla buluşturarak ferah, keskin ve mezelik bir salata yapar.

Malzemeler

- 12 adet Asma yaprağı
- 3 adet Turp
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 diş Sarımsak
- 0.3 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Asma yaprakları sıcak suda yumuşatıp süzün ve ince şeritler halinde kesin.
2. Turpları ince dilimleyin, fazla suyunu süzdürün.
3. Yoğurdu sarımsak ve tuzla pürüzsüz çirpin.
4. Asma yaprağı ve turpu yoğurtla ezmeden karıştırın.
5. Salatayı boşuk kasede servis edin.

PÜF NOKTASI

Asma yaprağı 1 dakika haşlamak sertliğini alırken rengini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Turplu yoğurtlu asma salatasını boşuk kasede sunup turp dilimlerini üstte bırakın.

Alerjenler

Süt