PETITE GOURMETS

TÜRK

Kaşık Salatası

Taze domates, salatalık ve otlarla hazırlanan, ekşi nar ekşisi soslu Türk Kaşık Salatası.
20 dakikada hazır!

20 min	20 min	4	Easy
HAZIRLIK	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 4 domates
- 2 salatalık
- 0.5 demet maydanoz
- 0.5 kapya biber
- 3 sivri biber
- 1 soğan
- 1 yemek kaşığı nar ekşisi
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı biber salçası
- 0.5 yemek kaşığı kuru nane
- 0.5 limon
- 1 çay kaşığı tuz
- 3 buz

Yapılışı

1. **Sebzeleri hazırlayın**
   4 domates, 2 salatalık ve 0.5 demet maydanozu iyice yıkayıp kurutun. Domatesleri keserken çekirdeklerini ve fazla suyunu çıkararak küçük 0.5 cm küpler halinde doğrayın.

2. Salatalıkları soyup çekirdeklerini atarak küçük 0.5 cm küpler halinde doğrayın. Maydanozu kalın saplarını çıkararak ince ince doğrayın.

3. 0.5 kırmızı biberi küçük 0.5 cm parçalar halinde doğrayın. 3 yeşil biberi ve 1 soğanı ince ince doğrayın.

4. Tüm doğranmış sebzeleri ve doğranmış maydanozu büyük bir servis kasesinde birleştirin. Eşit dağılması için temiz ellerinizle nazikçe karıştırın.

5. **Sosu hazırlayın**
   Whisk together 1 tbsp pomegranate molasses, 4 tbsp olive oil, 1 tsp red pepper flakes, 1 tsp salt, 0.5 tbsp lemon juice, and 0.5 tsp dried mint in a small bowl until well combined.

6 **Bitirin ve servis edin**

Sosu sebzelerin üzerine dökün ve tüm parçalar eşit şekilde kaplanana kadar iyice karıştırın. 1 çay kaşığı sumak ekleyip tekrar karıştırın.

7 Tadına bakın ve gerektiği kadar ilave tuz ya da limon suyu ile baharatları ayarlayın. Taze ve çıtır haldeyken kaşıklarla birlikte hemen servis edin.

Besin Değerleri

95	2g	8g	7g	3g	6g	240mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Sebzeleri ezmeyecek ve fazla nem çıkarmayacak temiz kesimler yapmak için elinizde bulunan en keskin bıçağı kullanın.

Salatanın sulu olmasını önlemek için doğranmış domatesleri hafifçe tuzlayın ve karıştırmadan önce 10 dakika süzgeçte süzdürün.

Ekstra çıtırlık için doğramadan önce tüm sebzeleri buzdolabında en az 30 dakika soğutun.

Buz küplerini servis etmeden hemen önce ekleyin - salata boyunca eşit dağılacak kadar küçük olmalılar.

Markalar arasında tatlılık ve asitlik önemli ölçüde değişebileceği için nar ekşisini tadarak kademeli olarak ayarlayın.

En iyi lezzet için, soslu salatayı servis etmeden önce 5 dakika dinlendirin ki lezzetler karışsın.

Maydanoz saplarını tamamen çıkarın çünkü sert ve acı olabilir - sadece yapraklarını kullanın.

Artan salatayı buz küpleri olmadan saklayın ve tekrar servis ederken taze küpler ekleyin.