



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Atom (Antakya)



Süre: 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 5 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 5 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 2-4 Kişilik

Malzemeler:

☐ Ana Malzemeler:

- 1 su bardağı süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı normal yoğurt
- 1 diş sarımsak (rendelenmiş)
- 1 çay kaşığı tuz

☐ Sosu:

- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı isot (isteğe bağlı)

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri ve sert kabuklu meyveler.

Ön Hazırlık:

Atom (Antakya) için sebze ve yeşillikleri bol suda yıkayıp tamamen kurutun. Haşlanacak bakliyatı diri kalacak biçimde pişirip soğutun; yoğurtlu veya tahinli sos malzemelerini ayrı bir kapta pürüzsüzleştirin. Soğan kullanılacaksa acısını azaltmak için kısa süre tuzla ovup durulayın. Sosu servis zamanına kadar ayrı tutmak salatanın sulanmasını önler.

Servis Önerisi:

Meze veya salatayı servis tabağına aldıktan sonra sosunu ve son dokunuşlarını ekleyin. Izgara yemeklerin yanında ya da başlangıç olarak, bekletmeden servis edin.

Yapılışı:

1☐ Yoğurtlu Karışımı Hazırlama:

- Süzme yoğurdu bir kaseye alın.
- İçine normal yoğurdu, rendelenmiş sarımsağı ve tuzu ekleyerek karıştırın.

2▣ Sosu Hazırlama:

- Küçük bir tavada tereyağını eritin.
- Pul biberi ve isotu ekleyerek hafifçe kavurun.

3▣ Servis İçin Son Dokunuş:

- Yoğurtlu karışımı bir servis tabağına alın.
- Üzerine kızgın tereyağlı pul biber sosunu gezdirin.

4▣ Servis:

- Ilık veya soğuk olarak servis edebilirsiniz.
- Yanında kızarmış ekmek veya lavaş ile tüketebilirsiniz.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Sebzeler canlı rengini ve hafif diriliğini korumalı, sos bütün malzemeleri ince bir tabaka halinde sarmalıdır. Yoğurtlu karışım su salmamalı; tahinli sos akışkan fakat tabakta göllenmeyecek kıvamda olmalıdır. Tuz, ekşi ve yağ dengesini servis öncesinde yeniden kontrol edin. Soğanlı salatalarda soğanın baskın acılığı giderilmiş, narenciye kullanılanlarda beyaz kabuğun acı tadı karışıma geçmemiş olmalıdır.

Sulu malzemeleri süzdükten ve kuruttuktan sonra ekleyin. Ceviz, susam veya kızarmış parçaları kırırlığını koruması için son anda serpin.

Atom (Antakya) hazırlanırken ölçüleri ilk denemede koruyun ve her aşamayı tamamlamadan bir sonrakine geçmeyin. Isı, kap büyüklüğü ve malzemelerin başlangıç sıcaklığı süreyi değiştirebilir; bu nedenle yalnızca dakikaya değil tarifte açıklanan renk, koku ve doku işaretlerine de bakın. Son tat ayarını servis sıcaklığında yapın. Gerekirse küçük düzeltmeler uygulayın; temel malzeme oranlarını bir anda değiştirmeyin ve sonucu not edin.

Yoğurtlu, tahinli veya taze sebzeli karışımları kapalı kapta buzdolabında tutun ve mümkünse aynı gün tüketin. Bekleyen mezenin suyunu karıştırarak yedirmek yerine önce kıvamını kontrol edin; ktır garnitürleri saklama kabına eklemeyin.

>> **İpucu:** Daha yoğun bir lezzet için sosu ekledikten sonra üzerine biraz ceviz içi serpiştirebilirsiniz.